Elle à Table

N° 135 / MARS-AVRIL 2021

85 RECETTES INÉDITES

VITE & BON
50 RECETTES EXPRESS
EN 20 MINUTES

POIREAU, SOLE, BANANE, PARMESAN
LES DÉLICES DU PRINTEMPS

VIVE LES RESTES !
NOS IDÉES GOURMANDES POUR LES RECYCLER

PÂQUES
SALÉ ET SUCRÉ
UN MENU TOUT CHOCOLAT

VINS + FROMAGES
LES MEILLEURS ACCORDS

Boulettes de bœuf, pommes de terre au thym

L 14142 - 135 - F: 3,90 € - RD

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN $ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 € IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 49 MAD / N.CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND

Miele

Immer Besser

Nouvelle GÉNÉRATION 7000 de produits encastrables pour la cuisine

REDÉFINIR LA PERFECTION AVEC MIELE

Pour en savoir plus, rendez-vous sur **miele.fr/generation7000**

*#LifeBeyondOrdinary**

* Vivre l'extraordinaire.

SIMPLEXITÉ

On dit de la « simplexité » que c'est l'art de rendre simples, lisibles, compréhensibles, les choses complexes. Au moment où le printemps reparaît et où l'on fête (triste anniversaire) la première année de cette crise sanitaire, on aurait bien besoin d'une bonne dose de simplexité…

Quoi de plus simple que la vie finalement ? Quoi de plus complexe aussi ? Pas grand-chose sans doute, tant elle est le fruit d'une chaîne infinie d'interactions physiques, chimiques et biologiques. Un peu comme la cuisine, en fait. Cuisiner va du plus simple (se nourrir) au plus complexe (la haute gastronomie), via une infinité de nuances, à l'image de la pâtisserie, matière « simplexe » s'il en est, où quelques ingrédients identiques (beurre, sucre, farine, œufs) donnent naissance à une multitude de variations sur un même thème savoureux.

Simplexe aussi est le quotidien. Depuis que les restaurants sont fermés – jusqu'à quand ? – et les cantines désertées pour cause de télétravail, revenir jour après jour devant les fourneaux relève autant de la joie que d'une sacrée contrainte. Imaginer des recettes nouvelles, appétissantes, originales ; les réaliser en un minimum de temps ; respecter un budget parfois serré ; équilibrer les apports… Voilà une équation particulièrement difficile à résoudre au quotidien.

C'est pourquoi ELLE à table a décidé de vous aider à vivre ce printemps sans pression. Aucune. Juste l'idée que nous allons, individuellement et collectivement, faire de notre mieux, à l'image de nos recettes prêtes en vingt minutes et coûtant vingt euros maximum pour quatre personnes. Parce que se serrer les coudes est essentiel alors que nombreux sont ceux qui souffrent, des aînés vivant en vase clos aux étudiants peinant à joindre les deux bouts, des télétravailleurs usés par le distanciel aux enfants se languissant de leurs amis, nous vous emmenons aussi à la rencontre de cuisines solidaires. Et parce que le plaisir est toujours là, Pâques sera cette année sous le signe du chocolat, de l'apéro au dessert, en passant par le traditionnel gigot.

Pas de pression donc. Faisons juste de notre mieux face à la simplexité du quotidien.

DANIÈLE GERKENS
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION
@danielegerkens

QUAND VOUS LE GOÛTEREZ ATTENTION À NE PAS CROQUER LA CUILLÈRE.

**Depuis plus de 30 ans,
Sojasun imagine une alimentation
végétale gourmande pour toute la famille.**

Triballat Noyal - RCS Rennes B 709200307 - CONCEPTION : disobey.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

ELLE à TABLE

N° 135
MARS - AVRIL 2021

EAT PARADE

8 Quoi de neuf ?
Tendances food, snobismes du moment, envies déco…

10 Pâques attaque !
Notre sélection de sujets à croquer

12 Très bonnes feuilles
Les derniers livres à dévorer

14 Le grand bluff
Trois recettes pour épater facilement

16 Instamiam
Ce qui buzze en ligne

18 Sur les réseaux
Le EAT vu par vous et nous

EAT LABEL SAISON

20 Les 4 produits de saison
poireau, sole, parmesan, banane

28 Nous irons tous au Bois Prin
Le chef Emmanuel Renaut nous fait découvrir sa nouvelle auberge au sommet

EAT MAGAZINE

36 Quand la vaisselle sort des placards
On renoue avec les plaisirs d'une belle table

42 Nos recettes 20/20
Nos idées simples pour réaliser 20 plats en moins de 20 minutes et pour 20 € maximum

60 Jade Genin, la fille chocolat
Portrait d'une chocolatière aux multiples talents

64 Un repas tout chocolat
De l'entrée au dessert, optez pour un déjeuner de Pâques 100 % cacao

72 Soyez Food solidaire
L'association Le Cook Trotteur met de la joie dans la vie des femmes en situation précaire

28 À Chamonix
Une nouvelle adresse d'altitude pour Kristine et Emmanuel Renaut

10 Pâques
Craquantes créations

42 Faciles, rapides et accessibles
Des recettes pour épater les gourmands et soulager les cuisiniers

Retrouvez Danièle Gerkens, directrice de la rédaction de ELLE à table, sur France 2 dans « Bel & Bien », l'émission consacrée entièrement au bien-être et au bien vivre ensemble, animée par Agathe Lecaron et Ali Rebeihi le samedi à 9 h 55.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Partagez
les saveurs
authentiques
LACANCHE
Fourneaux de France
LES PIANOS GASTRONOMES
Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.
ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche. - Tél. 03 80 90 35 00 - **www.lacanche.fr**
onna-noko.com - Image : Magic World - Synthes 3D

ELLE à table

D'AILLEURS & D'ICI

80 **L'or blanc de Camargue**
Balade au cœur du plus vaste salin de Méditerranée

BU & APPROUVÉ

88 **Affinités entre vin et fromage**
Nos conseils pour les accorder

92 **Cidre suffisait qu'on s'aime**
En vogue, l'autre boisson effervescente affiche ses terroirs, ses variétés et ses personnalités

96 **Elles font le vin**
Séverine Frerson, maître à bord chez Perrier-Jouët

& MOI

98 **Les recettes du placard**
À concocter en solo, en duo ou en tribu

102 **De beaux lendemains**
Transformer les restes en plats encore meilleurs

106 **Banc d'essai**
On a testé les beurres doux

108 **Sur le grill**
Docteur Aga cuisine Agathe Lecaron

110 **Notre carnet d'adresses**

114 **L'index des recettes**

115 **Nos fiches-recettes**

88
Vin & Fromage
Affinez vos accords

80
À fleur de sel
Nos recettes inspirées du salin d'Aigues-Mortes

Retrouvez ELLE à table chaque mois sur France Inter pour parler gastronomie, alimentation, santé et plaisir avec Ali Rebeihi dans « Grand bien vous fasse ! », du lundi au vendredi, à partir de 10 h.
Dates et thèmes à suivre sur elleatable.fr et sur nos comptes Facebook et Instagram.

Couverture Photo Valéry Guedes - Réalisation Élisabeth Guedes

• Des exemplaires de ELLE à table N° 135 sont vendus avec un booklet de 52 pages, Simplissime, de Jean-François Mallet, pour 1,10 € en plus du prix habituel du magazine, sur une partie de la diffusion kiosques France métropolitaine. Offre valable du 12 mars au 6 mai 2021, dans la limite des stocks disponibles. • Encart Abonnement 2 pages, jeté entre les pages 114 et 115, en édition France métropolitaine, hors abonnés, hors export, hors compagnies aériennes. • Ce numéro comporte des envois de correspondance sur la France métropolitaine + DOM-TOM.

facebook.com/elleatable **instagram.com/elleatable**
twitter.com/ELLEatable Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur **community@elle.fr**

QUOI DE NEUF ?

PAR **DANIÈLE GERKENS**, **ALEXANDRA MICHOT**
ET **OCÉANE ALGARON**

Bonbons
Verres « Les Mabouls » en verre soufflé bouche (India Mahdavi x Waww La Table), à partir de 16 € l'unité.
waww.fr

Tropical
Pichet « Panama » en grès (Maxwell & Williams), 28 €.
maxwellandwilliams.com

À vos flacons !

En 2021, le concours ELLE à table des meilleurs vins est de retour ! Chaque vigneronne ou vigneron désirant participer est invité(e) à s'inscrire avant le 23 avril 2021* (réception des échantillons jusqu'au 30 avril). Le 27 mai, les vins en compétition seront dégustés à l'aveugle par un jury paritaire de professionnels (œnologues, sommeliers, cavistes...) et notés sur 100. Les cuvées obtenant plus de 75/100 se verront décerner une médaille d'or ou d'argent (résultats publiés sur internet le 31 mai).
Enfin, fin juin 2021, les cuvées médaillées d'or seront à nouveau goûtées par la rédaction de ELLE à table, catégorie par catégorie : meilleur champagne, meilleur rosé, meilleur vin blanc sec, meilleur moelleux... Le favori de cette sélection se verra enfin décerner le titre de « coup de cœur de l'année 2021 » !
***Détails et inscriptions sur trophees-vins.elle.fr**

Géométrique
Dessous de verre « Ovales » en carton (Diptyque), 35 € les 12.
diptyqueparis.com

COCORICO

Et si on se recentrait sur l'Hexagone ? La bonne nouvelle, c'est que de nombreux producteurs locaux font des merveilles... La preuve par 4 !

1. Cornichons à l'estragon 100 % produits en France, **Jardin d'Orante**, 3,95 € les 42,5 cl, **jardindorante.fr**

2. Saucisses et saucissons made in Tarn, **Maison Montalet**, dès 6 € la pièce, **maison-montalet.com**

3. Vinaigres élevés en barriques près de Cognac, **Baume de Bouteville**, 19,60 € les 20 cl, **bouteville-laboutique.com**

4. Sauces piquantes aux piments cultivés en France, **Maison Martin**, 8 € les 10 cl, **m-martin.fr**

© Patrick Bertrand - Jonathan Embriaco - © Presse.

© La Trésorerie

COLORAMA

Et si on injectait un peu de couleur dans nos cuisines ? On craque pour les planches à découper Re-Circles, en polyéthylène recyclé de Muller Van Severen (115 € le lot de 3, sur **valerie-objects.com**) et sur les superbes coupes et pichets RAWII en céramique (à partir de 62,50 € sur **latresorerie.fr**).

Belles pinces
Couverts à salade en teck (Creare), 35 €.
creare-paris.com

© Jean-Philippe Juen

Euskadi forever

Après Lille et Lyon, ce sont les produits du Pays basque qui sont mis en avant à La Grande Épicerie de Paris : cola basque Euskola, macarons Adam, cidre Topa ou ketxup bask Loreztia, chocolat Antton… Infos sur **lagrandeepicerie.com**

Tête d'affiche

Trois infos à suivre côté caves 100 % féminines

© Clémentine Préat - Antoine Martin

1. **Ainsi Fontaine**, la cave des filles qui dépotent avec leurs sélections « Fon Fon », dont une 100 % vigneronnes en mars. **ainsifontaine.com**

2. **Christelle Taret** aux **Caves du Parc** à Neuilly-sur-Seine, première femme à obtenir le titre de maître caviste. Bravo ! **cavesduparc.com**

3. **Sarah Michielsen** aux manettes de **Parcelles** (12, rue Chapon, Paris-3e), cave design et intimiste, face au restaurant du même nom dont on attend l'inauguration avec impatience !

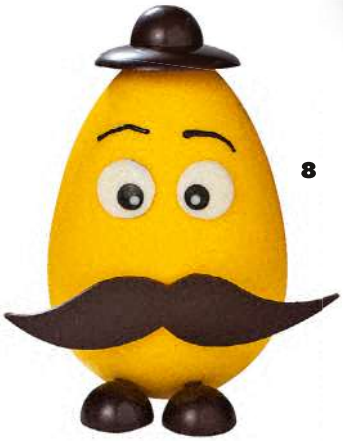
TÉLEX / SUCRÉ MANIA

Les restos sont fermés ? On compense par des douceurs. Rendez-vous chez **Tapisserie** (65, rue de Charonne, Paris-11e), ouvert par l'équipe de Septime et Clamato, pour une tarte au sirop d'érable, un flan d'anthologie, des kouign-amann (tapisserie-patisserie.fr). À Rueil-Malmaison, bienvenue à **Perlin Tatin** (place Jean-Jaurès) qui revisite les classiques pâtissiers. En Bretagne, on se console avec les millefeuilles, glaces et autres choux de la boutique **Vent de Vanille** (3 bis, bd Wilson, 35800 Dinard) de la famille Roellinger…

PÂQUES ATTAQUE

Â nous lapins, poules et créations à croquer…

PAR **OCÉANE ALGARON** ET **ALEXANDRA MICHOT**



1. « Couple de Lapinous », chocolat au lait, 9,90 €/230 g, Les Secrets du Chocolat par **Schaal Chocolatier. 2.** « Œuf Meringue » à la praline rose, nappage chocolat blanc et cœur guimauve, 68 €/400 g, François Perret au **Ritz Paris. 3.** « Marlene », chocolat au lait peint à la main, 8,90 €/120 g, **Le Comptoir de Mathilde. 4.** « Agent Jamaïque », moulage chocolat noir, bouchée de chocolat au lait, éclats de noisettes, 35 €/105 g, **La Maison du Chocolat. 5.** « Crabe », lait ou noir, avec fritures, 39 €/300 g, **Le Chocolat Alain Ducasse. 6.** « Papillon Jardin Nature », chocolat noir, 42 €/250 g, **Lenôtre Paris. 7.** Œuf design « Arne », chocolat noir 68 %, garni de sujets pralinés, 92 €/480 g, **Jean-Paul Hévin. 8.** « Œuf Monsieur », moulage chocolat au lait, 16,99 €/100 g, **Grand Confiseur & Monoprix. 9.** « Le Renard des Fables de La Fontaine », garni de fritures, 26,30 €/150 g, **Vincent Guerlais. 10.** « Panda Explorateur », chocolat au lait ou noir,

© Presse.

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

garni de fritures et œufs pralinés, 37 €/300 g, **Edwart Chocolatier. 11.** « Ours Velours », praliné amande-noisette, brownie pécan-caramel, 28 €/290 g, **Pierre Chauvet. 12.** « Pop my Egg », chocolat au lait garni de fritures, 35 €/240 g, **Dalloyau & Les Galeries Lafayette. 13.** « Poule Punk », chocolat au lait, garnie d'œufs et fritures, 47 €/420 g, par Yann Brys pour les **hôtels Sinner** et **Brach. 14.** « Petit Lapin », chocolat blanc, 9,90 €/50 g, **Pierre Marcolini. 15.** « L'Œuf Vanille » garni, 108 €/8-10 pers., par Maxence Barbot pour l'**Hôtel Shangri-La. 16.** « Théo le Lapereau », chocolat au lait ou noir garni d'œufs, 19,90 €/210 g, **Weiss. 17.** Figurines de Pâques, chocolats noir 75 % et lait République dominicaine, 24, 90 €/2 œufs de 300 g, **La Grande Épicerie. 18.** « Grenouille », chocolat noir ou lait, 25 €/220 g, **Fauchon. 19.** « Lapin The Cluizel Band », chocolats au lait et noir fourrés d'un praliné croustillant, 38 €/200 g, **Michel Cluizel.**

Téléphones et sites p. 110

TRÈS BONNES FEUILLES

Des classiques d'ici et des saveurs d'ailleurs, de la réflexion et du ludique… Notre sélection de nouveautés gourmandes en librairie. À dévorer sans modération.

PAR **DANIÈLE GERKENS** ET **ALEXANDRA MICHOT**

LE PLUS **FRÉTILLANT**

« Retour de pêche »

Le poisson, c'est bon mais ça peut faire peur. Lever un filet, cuire une sole à la perfection, oser un karaage (beignet japonais) d'encornet… Ce livre magnifiquement illustré, plein d'astuces, est l'œuvre des cofondateurs de l'Oyster Club, comptoirs à fruits de mer à Dinard et Paris. Décomplexant.
La bonne idée : le lobster roll à la maison, p. 96.
Éd. First, 19,95 €.

LE PLUS **TABOU**

« Voracisme »

L'alimentation peut-elle être raciste ? Oui, répond le journaliste Nicolas Kayser-Bril, qui épluche dans cet essai concentré et remarquablement documenté trois siècles de suprématie blanche dans l'assiette, née dans les plantations de canne à sucre et entretenue depuis par le marketing alimentaire. De la matière à réflexion.
La bonne idée : l'appropriation culinaire (du couscous au poke-bowl), décortiquée, p. 81.
Éd. Nouriturfu, 15 €.

LE PLUS **BALKANIQUE**

« Ibrik »

Les Balkans ? C'est cette péninsule liant Orient et Occident, bordée par quatre mers (Adriatique, Ionienne, Noire et Égée), qui s'étend d'Istanbul à Belgrade en passant par la Grèce. Ecaterina Paraschiv-Poirson – la cheffe d'Ibrik Kitchen – les revisite en 100 plats, du houmous au goulash.
La bonne idée : le menemen et sa crème de menthe, p. 97.
Éd. Marabout, 25 €.

LE PLUS **BIBLE**

« Le Grand Livre de la cuisine française »

3,7 kg, 1 000 recettes bourgeoises et populaires… Pour son nouveau livre, Jean-François Piège a vu grand. Trop ? Non, tant cette ode à la cuisine tradi donne envie de tout dévorer. Un ouvrage référence qui allie basiques (mayo, os à moelle) et raretés (grenadin de veau à la zingara, ambassadeur).
La bonne idée : le cervelas pistaché en brioche, sauce moutarde, p. 278.
Éd. Hachette, 60 €.

LE PLUS **CRÉOLE**

« Goûts d'Antilles »

Cap sur les Antilles pour un voyage entre Guadeloupe et Martinique, en compagnie du cuisinier Jérôme Bertin. En 60 recettes et 9 portraits, superbement photographiés par Aline Princet, il nous régale d'une cuisine aux influences multiples qui raconte une histoire douloureuse sous la poudre de colombo.
La bonne idée : les travers de porc laqués à l'hibiscus, p. 116.
Éd. Mango, 29,95 €.

LE PLUS **ENIVRANT**

« Whisky »

C'est à un tour du monde du whisky en 80 jours que nous invite cette BD spirituelle qui voit un dégustateur expert (mais aveugle) et un anti-héros (sympathique) poursuivre la quête des plus beaux flacons, de l'Écosse au mont Fuji en passant par le Kentucky. L'intrigue, haletante, est prétexte à réviser l'histoire du whisky. À savourer par petites gorgées.
La bonne idée : les étapes de l'élaboration du whisky, p. 57-58.
Éd. Les Arènes BD, 20 €.

GAMME RENAULT E-TECH ÉLECTRIQUE & HYBRIDE

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE VOITURES À VIVRE

DÉCOUVREZ
RENAULT TWINGO ELECTRIC
100 % ÉLECTRIQUE
RENAULT N°1 DES VENTES ÉLECTRIQUES*

© A. DOROSZEWICZ

RENAULT
La vie, avec passion

Twingo Electric : consommation mixte (procédure WLTP) (Wh/km) : 160. émissions de CO_2 (procédure WLTP) : 0 à l'usage, hors pièces d'usure. sous condition d'homologation définitive.
*Renault numéro 1 des ventes de véhicules électriques en France avec 44 969 immatriculations (VP+VU) de janvier à décembre 2020. source AAA data.

LE GRAND BLUFF

La lumière du printemps n'est plus très loin ! Les beaux jours sont de retour, avec leurs promesses : soleil, chaleur, jeunes pousses, petits légumes, jolis fruits… Voici un menu un peu chic.

PAR **DANIÈLE GERKENS**

ENTRÉE

SALADE DE CRABE AU PAMPLEMOUSSE

« Je me goinfre de pomelo de Chine en hiver, puis de pamplemousse rose ou jaune. Leur chair ferme, amère et acide à la fois, est autant adaptée aux recettes salées que sucrées. »

Plongez 2 tourteaux ou 2 moussettes (araignée juvénile) dans une grande casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 15 à 20 mn. Retirez les crabes, laissez-les refroidir. Récupérez la chair, émiettez-la, puis réservez. Épluchez 1 ou 2 pamplemousses, détachez les quartiers, éliminez pépins et peau. Dans un plat, mélangez la chair de crabe et autant de pamplemousse. Préparez une sauce avec 3 c. à soupe de sauce soja, 4 c. à soupe d'huile de sésame grillé et le jus d'un citron vert. Versez sur les miettes de crabe au pamplemousse, ajoutez 1 bouquet de coriandre haché. Mélangez, saupoudrez de piment d'Espelette et de 2 c. à soupe de cacahuètes grillées hachées.

PLAT

POULET RÔTI AU CITRON CONFIT

« Glisser un citron confit avec le poulet rôti, cela change tout ! Et c'est encore meilleur avec des citrons confits maison, avec du gros sel et un peu de thym, qu'on a laissés "mûrir" quelques semaines au frais. »

Disposez 3 oignons pelés et coupés en quartiers et 8 gousses d'ail en chemise dans le fond d'un plat à gratin. Coupez 1 gros citron confit bio en quartiers (ou 2 petits). Glissez 1 gros quartier dans le ventre du poulet avec 1 beau brin de thym, et déposez les autres dans le plat. Versez 3 cm d'eau, émiettez 2 cubes de bouillon de volaille, ajoutez 1 feuille de laurier et 1 brin de thym. Déposez le poulet sur le dos dans le plat (blancs vers le fond), salez-le, puis enfournez 1 h 45 à 150°/th. 5. Après 1 h, ajoutez des pommes de terre pelées et coupées en longs morceaux. Enfournez à nouveau. 15 mn avant la fin de la cuisson, retournez le poulet. Servez le tout avec une salade verte.

Photos Danièle Gerkens

DESSERT

ŒUFS AU LAIT

« Super simple à faire, c'est le dessert doudou par excellence, et le petit déjeuner des jours de flemme. Je les aime peu sucrés, pris mais pas trop cuits. »

Portez 1 l de lait entier à ébullition avec 1 gousse de vanille fendue et grattée. Dans un cul-de-poule, fouettez 6 œufs et 50 g de sucre. Versez le lait très chaud sur les œufs tout en fouettant. Versez ensuite le mélange dans six ramequins, en le passant au chinois. Disposez les ramequins dans un plat à four, versez de l'eau chaude aux deux tiers et glissez le plat 20 à 25 mn au four préchauffé à 180°/th. 6. Laissez tiédir hors du four avant de les dévorer.

Toutes les recettes sont pour 4 personnes.

A vos questions, VRAI répond par ses engagements.

Cet été, VRAI a lancé une grande consultation auprès des Français. Tant de questions, de réflexions et d'attentes ! Voilà qui nous a encore plus stimulés. Très vite, nous avons mis en place des ateliers où collaborateurs, producteurs et consommateurs ont échangé, discuté et créé durant des mois. Aujourd'hui, nous vous annonçons la naissance de notre Charte d'Engagements. Des actions concrètes améliorant nos produits, la santé de la planète et la vôtre.

ENGAGEMENT #2

Collecter notre lait de brebis bio à moins de 50km de nos ateliers.

Vrai C'EST MA NATURE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DÉCOUVREZ TOUS NOS ENGAGEMENTS SUR **VRAI.FR**
#LESVRAIESREPONSES

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

INSTAMIAM

Un plat provençal qui se décline à l'international, des ravioli chinois à faire chez soi et un dessert fromager antique qui s'offre une cure de jouvence. La foodosphère est d'humeur voyageuse.

PAR **MATHILDE SAMAMA**

TOP 3

1. EXTRÊME ORIENTAL AVEC #WONTON (279 K)

Ce ravioli chinois issu de la province du Sichuan, farci au porc ou aux crevettes, a le vent en poupe, surtout à la maison. Les réseaux regorgent de photos de wonton grillés, cuits à la vapeur ou servis en soupe. Comme le pliage de la pâte donne du fil à retordre, les moins téméraires s'en remettent à de géniales enseignes comme 21G Dumpling, à Paris, ou Hutong, à Bordeaux.

@epicplateup

@rafacomiendosano

@eatthisorg

2. PROVENÇAL AVEC #BOUILLABAISSE (70,4 K)

Ça sent la garrigue ! Cette soupe de poisson iconique du Sud-Est se fait remarquer un peu partout : en mode japonisante chez Christian Qui, à Marseille, (sans détrôner l'incontournable Chez Michel bien sûr), en mode gastro au Crillon, à Paris, en mode tradi chez Jane's French Cuisine, à Los Angeles, ou encore en mode scandinave avec du homard chez Sturehof, à Stockholm.

3. ANTIQUE AVEC #TARTADEQUESO OU TARTE AU FROMAGE (121 K)

Née dans la Grèce antique, la tarte au fromage frais a traversé les époques pour se retrouver aujourd'hui en top des tendances food 2021 du « New York Times ». Ultra-populaire en Espagne, la tarta de queso se différencie parfois d'un cheesecake par son absence de base et son aspect caramélisé. Aperçue sur Instagram : une variante au brie, poivre rose et citron vert.

2 COMPTES À SUIVRE

@billot_club (2,3 K)
Quand une bande de potes trentenaires décide de passer son CAP boucherie et d'aller sourcer ses bêtes partout en France en vue d'ouvrir boutique, cela donne Billot Club (Paris-18e). On aime la démarche, les photos de leur périple, de leurs rencontres et de leurs pièces de viande, mais aussi leurs recettes.

@clubdesandouilles (17,2 K)
Ode aux flacons naturels, ce compte ne poste que des photos épurées aux fonds floutés des cuvées goûtées et approuvées par « le club », parfois d'un vigneron ou d'un paysage viticole. D'où l'envie de foncer chez le caviste se procurer les pépites recommandées.

@billot_club

@clubdesandouilles

MICRO-TENDANCES

@jnprspirits

#sansalcool (31,8 K)
De plus en plus de jeunes se tournent vers des bières et spiritueux exempts d'alcool, comme le JNPR, un gin sans gin, à base de baies de genévrier, coriandre et cardamome.

@maisongazelle

#cornesdegazelle (4,6 K)
Dans sa version classique sucrée ou twistée en mode salée au tajine d'agneau comme chez Maison Gazelle, à Paris, cette merveille de la pâtisserie orientale joue les stars sur la toile.

@deux_clochettes

#chouxalacreme (32,8 K)
Accessible et déclinable à l'envi, le chou revient sur le devant de la scène chez @sebastiengaudardpatissier, ou @boulangeriecozy

Le Saunier de CAMARGUE

Le secret d'un terroir *d'exception*

La Fleur de Sel n°1* en France

*Source : Panels distributeurs IRI – HMSM - VMH UC - 2020

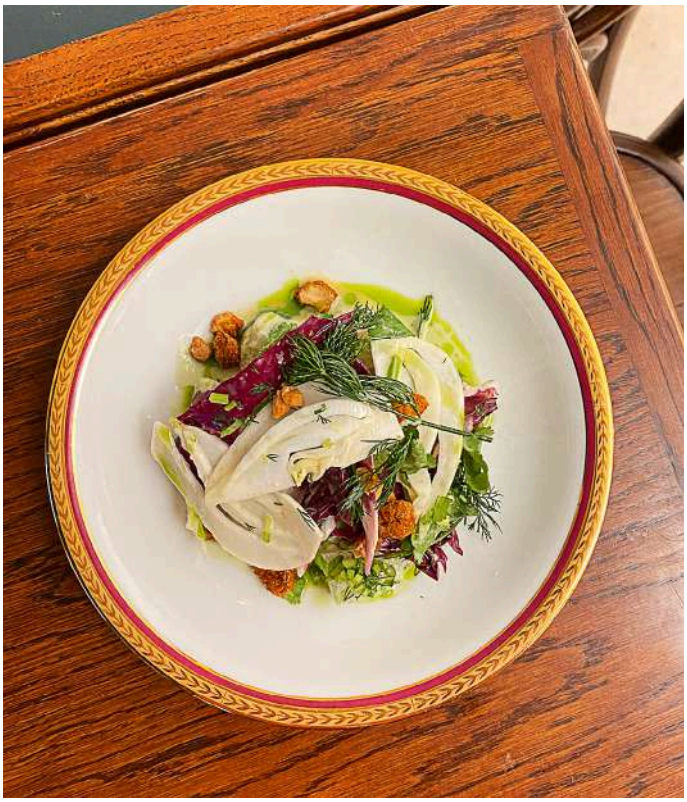
RCS Nanterre B 412 431 744

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

ÇA RÉSEAUTE PAS MAL !

Reportages, belles images et découvertes gourmandes…
Restez connectés à la rédaction de EAT grâce aux réseaux sociaux.

PAR **CHARLINE FLOCHET**



© Brigade du Tigre

LE CEVICHE DU TIGRE

Incroyable explosion de saveurs avec la recette ultra-parfumée du ceviche au curry vert de Galien Emery, le chef du restaurant Brigade du Tigre. Un plat d'une fraîcheur extrême qui nous transporte aux confins de l'Asie. Sur **facebook.com/Elleatable section « vidéos »,** mais également sur **instagram.com/elleatable**

© Carrie Solomon

SUR **INSTAGRAM** ET **FACEBOOK**

L'ART D'ACCOMMODER LES RESTES

Notre collaboratrice Carrie Solomon, auteur de « N'en jetez plus ! » aux Éditions de La Martinière, nous invite dans sa cuisine pour réaliser avec elle son risotto au vin rouge. Une recette simplissime aux couleurs flamboyantes nécessitant peu d'ingrédients. Pratique, économique et savoureuse. « Cooking with Carrie Solomon » sur **facebook.com/Elleatable** et aussi sur **instagram.com/elleatable**

TIRAMISÙ LE « VRAI »

Probablement l'un des desserts les plus plébiscités par les foodistas en quête de gourmandise, le tiramisù possède un nombre incalculable de variantes. Pour mettre tout le monde d'accord, découvrez la version furieusement gourmande du Napoli Gang par le groupe Big Mamma. À voir sur notre chaîne IGTV sur **instagram.com/elleatable**

© Napoli Gang by Big Mamma

CROZIFLETTE FEVER PAR **ELLE À TABLE**

Déclinaison de la célèbre tartiflette, la croziflette est un gratin onctueux garni de crème et de reblochon mettant à l'honneur les crozets, ces petites pâtes carrées typiquement savoyardes. Un plat de montagne chaleureux, idéal pour lutter contre les frimas de l'hiver. Une recette rapide et inratable à consulter sur **facebook.com/Elleatable, section « vidéos »**, réalisée par Céline du blog Les Pépites de Noisette.

© Les Pépites de Noisette

PRISE DE RENDEZ-VOUS POUR UN ESSAI SÉCURISÉ SUR **ESSAIS500ELECTRIQUE.FR**

NOUVELLE 500, DÉSORMAIS 500 % ÉLECTRIQUE À PARTIR DE **129 €**/MOIS[1] SANS CONDITION DE REPRISE.

LLD 37 MOIS AVEC **GO**easy - APPORT DE **2500€**, BONUS ÉCOLOGIQUE DÉDUIT, ÉLIGIBLE À LA PRIME À LA CONVERSION DE **2500 €**[2].

Welcome back future = Inspire le futur depuis toujours. (1) Nouvelle Fiat 500 Action en Location Longue Durée sur **37 mois/30 000 km maximum, soit 37 loyers mensuels de 129 € après apport de 9 115 € ramené à 2 500 € après déduction du bonus écologique de 6 615 €, correspondant à 27 % du coût d'acquisition du véhicule TTC**. Si accord Leasys France, SAS - 6 rue Nicolas Copernic - ZA Trappes-Élancourt 78190 Trappes - RCS Versailles 413 360 181. Courtier en assurance enregistré à l'ORIAS n° 08045147. Offre non cumulable à particuliers dans le réseau Fiat participant, valable **jusqu'au 31/03/2021**. **Modèle présenté** : Nouvelle Fiat 500 « la Prima » cabriolet, **après apport de 9 500 € ramené à 2 500 € après déduction du bonus écologique de 7 000 €, à 349 € TTC/mois**. (2) Sous conditions de reprise. Voir conditions de mise au rebut et d'éligibilité sur **primealaconversion.gouv.fr**. **Gamme Nouvelle Fiat 500 : consommations min/max (Wh/km) : de 130 à 149 ; émissions de CO_2 (g/km) : 0 à l'usage. Jusqu'à 320 km d'autonomie électrique en WLTP et jusqu'à 460 km d'autonomie électrique en ville en WLTP.**

LE POIREAU

C'est le moment de profiter des vertus diurétiques et de la richesse en vitamines, fer et minéraux du gros poireau doux d'hiver. Bienfaisante et légère en calories, cette plante originaire d'Asie centrale régalait déjà la Rome antique et l'Égypte ancienne.

Bien le choisir Ultra-frais, avec la peau blanche et lisse. Le vert soutenu, bien dressé, ni flétri ni jaunissant. Entier dans le bac à légumes du réfrigérateur, il se garde une petite semaine.

Bien le préparer Cuit à l'eau, à la vapeur, puis servi tiède assaisonné de vinaigrette et d'œuf mimosa, braisé ou fondu à la poêle pour garnir une quiche, accompagner des saint-jacques ou du poisson, en soupe, façonné en galette végétale…

EN ATTENDANT LE PRINTEMPS

En cette fin d'hiver, le panier de mars alterne entre produits réconfortants, bienfaisants et digestes. La banane ajoute un coup de soleil, pour mieux nous préparer au retour des beaux jours.

PAR **ALEXANDRA MICHOT** - RECETTES ET STYLISME **SABRINA FAUDA-RÔLE** - PHOTOS **AKIKO IDA**

POIREAUX VAPEUR, SAUCE VERTE AU CHÈVRE FRAIS ET CITRON (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 15 à 20 mn

◆ 2 à 4 poireaux selon leur grosseur ◆ 125 g de fromage de chèvre frais ◆ 4 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 12 brins de coriandre ◆ 8 brins de persil ◆ 1 c. à café de vinaigre ◆ 1/2 citron

1. Lavez et coupez les blancs de poireaux en tronçons de 2 cm. Faites-les cuire à la vapeur entre 15 et 20 mn selon la grosseur des poireaux.
2. Effeuillez 8 brins de coriandre et le persil. Mixez le fromage de chèvre avec l'huile d'olive, les herbes, le vinaigre, le jus du 1/2 citron, une pincée de sel et une pincée de poivre noir. Nappez le fond d'un plat de service de cette sauce.
3. Laissez égoutter les poireaux 2 à 3 mn. Rangez les tronçons sur la sauce, décorez de feuilles de coriandre avant de servir. Cette entrée se mange chaude, tiède ou froide.

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune, Domaine Bonnardot, En Cheignot 2019, blanc.

BÁNH CUÓN AU PORC ET AUX POIREAUX (4 pers.)

Préparation : 25 mn ◆ Cuisson : 25 mn

◆ 400 g de farine pour pâte à bánh cuón (en épicerie asiatique) ◆ huile de tournesol Pour la farce **◆ 2 poireaux ◆ 250 g de champignons shiitake ◆ 1 gousse d'ail ◆ 1 c. à café de badiane en poudre ◆ 500 g de chair à saucisse nature ◆ 2 c. à soupe de sauce soja ◆ 1 c. à soupe de nuoc-mâm ◆ 2 c. à soupe de sirop d'agave** Pour la sauce **◆ 4 c. à soupe d'huile de sésame ◆ 2 c. à soupe de sauce soja ◆ 1 c. à café de nuoc-mâm ◆ 1 c. à soupe de graines de sésame ◆ 2 pincées de piment en poudre**

1. Préparez la pâte en mélangeant la farine avec 75 cl d'eau. Laissez reposer.
2. Préparez la farce : lavez et émincez les poireaux en rondelles fines, en réservant 3 bandes tendres de vert pour servir. Rincez et émincez les shiitake. Pelez et hachez l'ail. Dans une poêle, faites revenir les poireaux avec la badiane dans 2 c. à soupe d'huile de tournesol, sur feu moyen, 5 mn en remuant. Ajoutez l'ail, les shiitake et la chair à saucisse, faites revenir 5 mn en remuant régulièrement. Assaisonnez de sauce soja, de nuoc-mâm et de sirop d'agave, laissez évaporer 30 s et arrêtez la cuisson. Réservez.
3. Couvrez une planche de papier cuisson huilé. Nettoyez la poêle, graissez-la. Versez une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude, pour obtenir des crêpes très fines. Couvrez, laissez cuire 30 s à 1 mn. Lorsque la crêpe est cuite dessous, ôtez le couvercle, retournez la poêle au-dessus de la planche. Garnissez de farce le bord inférieur de la crêpe en un long boudin, repliez les côtés par-dessus et roulez l'ensemble. Rangez sur un plat de service et continuez de cette façon jusqu'à l'épuisement de la farce.
4. Mélangez les ingrédients de la sauce et arrosez les bánh cuón tièdes avant de les servir parsemés de graines de sésame et accompagnés de vert de poireau finement ciselé dans la longueur.

Sud-Ouest, Cahors, Mas del Périé, Caballe 2019, rouge.

LA SOLE

Ce poisson plat, brun dessus, blanc dessous, digeste et d'une grande finesse gustative, est l'allié des cuisines légères.
Bien la choisir Entière et raide comme la justice. Si elle rebique aux extrémités, c'est encore mieux et signe d'une grande fraîcheur. L'œil clair et proéminent, la peau brillante, d'un beau brun uniforme, pêchée sur les côtes normandes ou atlantiques. Préférez une sole de plus de 20 cm, plutôt qu'une solette qui met en danger le renouvellement de l'espèce.
Bien la préparer À la poêle et au beurre, ou rapidement grillée au four. Détaillée en filets, on peut la pocher ou la paner. Comme ils s'enroulent sur eux-mêmes sous l'action de la chaleur, optez pour de très esthétiques roulés de sole aux crevettes !

FILETS DE SOLE AU BOUILLON PARFUMÉ (4 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 5 mn ◆ Cuisson : 1 h 15 mn

◆ 8 filets de sole ◆ 8 petits navets nouveaux avec leurs fanes ◆ 4 petites carottes nouvelles avec leurs fanes ◆ 1 petit fenouil ◆ 4 étoiles de badiane ◆ 1 brin de thym ◆ 1 feuille de laurier ◆ 2 cm de gingembre ◆ 2 oignons nouveaux ◆ 8 fleurettes de chou romanesco ◆ 150 g de pois gourmands ◆ poivre Timut

1. Faites mijoter 1,5 l d'eau avec une pincée de gros sel, les fanes (lavées) de navets et de carottes, les extrémités du fenouil, les étoiles de badiane, le thym, le laurier, le gingembre pelé et émincé, et les bulbes des oignons nouveaux (conservez le vert pour servir) à couvert pendant 1 h.
2. Pelez ou lavez les légumes, puis coupez-les en quatre dans la longueur. Filtrez le bouillon, reversez-le dans la casserole avec les carottes, les navets, le chou, les pois gourmands et le fenouil, laissez cuire 7 mn à feu doux. Ajoutez-y les filets de sole enroulés et tenus par une pique en bois. Laissez frémir 3 mn, arrêtez la cuisson, puis couvrez. Laissez reposer 5 mn.
3. Servez les légumes avec 2 filets de sole par personne, arrosez de bouillon et parsemez de vert d'oignon finement ciselé. Salez et poivrez selon votre goût.

Rhône, Coteaux du Lyonnais, Guillaume Clusel, L'Hecto 2018, blanc.

SOLE AU BEURRE D'ESTRAGON ET AUX CÂPRES (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 6 mn par sole

◆ 4 soles ◆ farine ◆ huile de cuisson ◆ fleur de sel ◆ poivre blanc moulu ◆ 80 g de beurre ◆ 16 brins d'estragon effeuillés ◆ 8 c. à café de câpres ◆ 1 citron

1. Videz les soles et entaillez la peau côté sombre avec la pointe d'un couteau, juste au-dessus de la nageoire de la queue. Tirez délicatement : la peau va se détacher facilement. Rincez et séchez les soles, assaisonnez-les de fleur de sel et de poivre blanc, passez-les dans la farine, tapotez pour retirer l'excédent.
2. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle sur feu moyen, attendez qu'il mousse, versez 1 c. à café d'huile de cuisson pour éviter que le beurre ne brûle trop vite et ne noircisse. Posez les soles côté peau blanche dans le beurre mousseux et laissez cuire 4 mn. Pendant la cuisson, ajoutez les câpres et les feuilles d'estragon. Laissez cuire en arrosant de beurre mousseux. Retournez délicatement les soles et laissez cuire encore 2 mn. Servez immédiatement avec 1/4 de citron par sole.

Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de Belle-Vue, Les Grandes Ânneries 2018, blanc.

Vaisselle, Studio Racines.

LE PARMIGIANO REGGIANO AOP

Originaire d'Émilie-Romagne en Italie, ce fromage granuleux au lait de vache cru, riche en calcium et néanmoins digeste, est né il y a plus de mille ans. Ce sont des moines cisterciens qui eurent l'idée de ces immenses meules de fromage pouvant se garder trois à quatre ans.

Bien le choisir Marqué de l'AOP parmigiano reggiano (obtenue en 1996), qui garantit sa provenance et un affinage minimum de 12 mois. Fuyez la version en poudre sous plastique et préférez un beau morceau à la coupe, affiné 24 mois, à garder au frais un mois entre 4 et 8 °C et à râper minute.

Bien le préparer En copeaux dans les salades ou sur un carpaccio, fondu dans un cheesecake salé ou râpé en flocons sur des asperges, des gnocchi…

PATATES, SAUCE AU PARMESAN (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 1 h

◆ 4 grosses pommes de terre (500 g) ◆ 20 cl de crème liquide ◆ 200 g de parmesan fraîchement râpé ◆ 1 oignon rouge ◆ 4 tranches de poitrine fumée de 1 cm d'épaisseur ◆ 8 brins de persil

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Enroulez chaque pomme de terre dans une feuille de papier cuisson, puis dans une feuille de papier alu. Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 45 mn.
2. Pendant ce temps, mélangez la crème avec le parmesan et une pincée de sel. Pelez l'oignon et émincez-le en lamelles épaisses.
3. Sortez les pommes de terre du four. Mettez le four sur la fonction gril. Étalez les tranches de poitrine fumée à plat sur la plaque avec les lamelles d'oignon autour, et enfournez à nouveau pour 10 mn.
4. Déballez les pommes de terre, fendez-les et insérez à l'intérieur de chacune des lamelles d'oignon, une tranche entière de poitrine grillée, arrosez de sauce au parmesan et enfournez à nouveau 5 mn pour que le fromage gratine. Servez le tout assaisonné de poivre noir moulu et parsemé de persil ciselé.

Alsace, Vin d'Alsace, Domaine Ostertag, Les Jardins 2018, blanc.

LINGUINE AU PARMESAN, PETITS POIS ET POIVRE (6 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 20 mn

◆ 500 g de linguine ◆ 100 g de petits pois surgelés ◆ 1 c. à café de poivre noir moulu ◆ 200 g de parmesan râpé + un peu ◆ 4 brins de menthe ◆ huile d'olive

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez les linguine et faites-les cuire 3 mn de moins que le temps indiqué, pour une texture al dente. Dans les 30 dernières secondes de cuisson, ajoutez les petits pois surgelés.
2. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle sur feu fort et faites-y torréfier le poivre 30 s, ajoutez 3 louches d'eau de cuisson des pâtes. Baissez la cuisson sur feu moyen, ajoutez les pâtes et les petits pois égouttés, laissez cuire encore 2 mn en remuant la poêle par des mouvements de va-et-vient. Arrêtez la cuisson, ajoutez le parmesan, mélangez bien pendant 2 mn sans arrêter pour créer une sauce crémeuse.
3. Servez avec les feuilles de menthe ciselées, arrosez d'huile d'olive et parsemez de parmesan.

Loire, Sancerre, Domaine Prieur 2018, rosé.

Vaisselle, Studio Racines.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LA BANANE ANTILLAISE

À partir du mois de mars, c'est la banane française douce venue de Martinique et de Guadeloupe qui met du soleil sur nos étals. Facile à emporter partout, idéale pour combler les petites faims, elle est aussi riche en fibres, en potassium et en calcium minéral tout en restant digeste.

Bien la choisir Bio de préférence (la variété pointe d'or, par exemple), ou portant la mention « banane française équitable » (qui regroupe 420 petits producteurs). La peau doit être souple mais ferme, sans meurtrissures, d'un beau jaune franc légèrement tigré, signe qu'elle est mûre (et aussi plus digeste). Ce fruit tropical craint le froid et se garde une semaine à température ambiante.

Bien la préparer Crue, elle est à croquer, ou à mixer en smoothie. Cuite, on la fait frire en beignet ou flamber au rhum.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

TARTE BANOFFEE (4 à 6 pers.)

Prép. : 15 mn ◆ Au frais : 30 mn ◆ Cuisson : 2 h 30 mn

◆ 1 boîte de lait concentré sucré (400 g) ◆ 150 g de speculoos écrasés finement ◆ 75 g de beurre demi-sel fondu ◆ 30 cl de crème fleurette à 30 % MG bien froide ◆ 1 c. à soupe de sucre glace ◆ 3 bananes mûres ◆ 1 c. à café de cannelle

1. Placez la boîte de lait concentré fermée, couchée sur le côté, dans une casserole. Couvrez d'eau. Portez à ébullition à couvert, et laissez cuire 2 h 30 en tournant souvent la boîte. Si besoin, ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson. Laissez refroidir à température ambiante.
2. Mélangez les speculoos et le beurre. Étalez la pâte dans un moule à tarte à fond amovible couvert de papier cuisson. Appuyez bien et placez 30 mn au congélateur.
3. Fouettez la crème fleurette à grande vitesse au batteur électrique, après 1 mn, ajoutez le sucre glace et continuez de fouetter pour obtenir une chantilly souple. Placez-la au frais.
4. Ouvrez la boîte de lait refroidie et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Étalez-la sur le fond de tarte sorti du congélateur.
5. Disposez les bananes coupées en rondelles sur la confiture de lait. Couvrez de chantilly. Saupoudrez de cannelle.

STRUDEL POMME-BANANE (6 pers.)

Préparation : 30 mn ◆ Trempage : 1 h ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 100 g de raisins secs ◆ 3 pommes ◆ 50 g de beurre ◆ 50 g d'amandes effilées ◆ 1 c. à café de cardamome en poudre ◆ 6 c. à soupe de sucre ◆ 6 c. à soupe de chapelure ◆ 1 c. à café de cannelle ◆ 6 feuilles de pâte filo ◆ 2 bananes ◆ 100 g de beurre demi-sel fondu + un peu

1. Faites tremper les raisins 1 h dans l'eau chaude. Pelez et coupez les pommes en dés. Faites fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen, ajoutez les amandes, remuez 2 mn, puis les pommes et la cardamome, laissez cuire 2 mn. Saupoudrez de 3 c. à soupe de sucre, ajoutez les raisins égouttés. Laissez cuire 2 mn. Réservez hors du feu.
2. Mélangez la chapelure avec 3 c. à soupe de sucre et la cannelle. Badigeonnez les feuilles de filo de beurre fondu, saupoudrez chacune de 1 c. à soupe bombée du mélange à la chapelure et empilez-les. Placez le tas devant vous, la partie la plus longue perpendiculaire au plan de travail.
3. Étalez les pommes sur la partie inférieure des feuilles en laissant 5 cm devant vous et 3 cm de chaque côté. Rangez les bananes coupées en rondelles sur les pommes, rabattez les côtés, puis roulez le tout en serrant bien.
4. Placez le strudel sur une plaque couverte de papier cuisson, étalez le reste de beurre fondu sur la pâte pour qu'elle dore. Enfournez 20 mn à 180°/th. 6. Dégustez tiède ou froid.

NOUS IRONS TOUS AU BOIS PRIN

Fou de montagne, le chef Emmanuel Renaut rend hommage à la Haute-Savoie dans tous ses projets. L'Auberge du Bois Prin, un hôtel-restaurant de charme à Chamonix, ne déroge pas à la règle. Entre hiver et printemps, il nous donne ses recettes du bonheur !

PAR **DANIÈLE GERKENS** - PHOTOS **JÉRÔME GALLAND**

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

EN FICHE RECETTE

CÔTE DE COCHON DE CHARTREUSE AU FOIN

Emmanuel et Kristine Renaut ont confié au chef Xavier Aubel les fourneaux du Bois Prin.

TOURTE AGRIA, BEAUFORT ET LARD DE PAYS (2 pers.)

Préparation : 40 mn ◆ Repos : 1 h ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 200 g de pâte feuilletée ◆ 500 g de petites pommes de terre agria ◆ 100 g de beaufort ◆ 50 g de lard de pays ◆ 1 brin de thym ◆ 1 jaune d'œuf

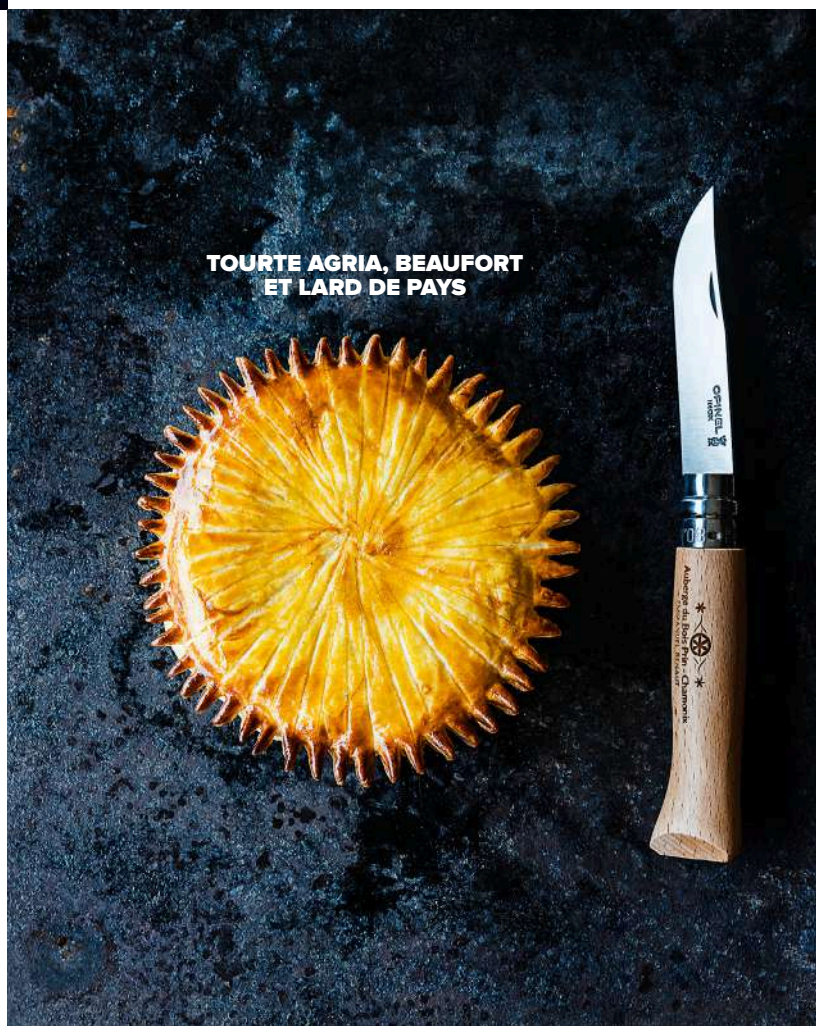
1. Abaissez le feuilletage sur 1,5 mm et détaillez 2 cercles avec un emporte-pièce de 18 à 20 cm de diamètre. Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée, puis coupez-les en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.
2. Déposez les cercles de feuilletage sur du papier sulfurisé et montez les tranches de pommes de terre en rosace sur l'un des cercles de pâte, en réservant 1 cm sur le pourtour. Détaillez le beaufort en tranches fines et déposez-les sur les pommes de terre. Couvrez de lard émincé finement. Déposez à nouveau 3 tranches de fromage sur le lard. Enfin, formez à nouveau une rosace de pommes de terre au-dessus. Saupoudrez d'un peu de thym effeuillé.
3. Badigeonnez la bordure de la pâte au jaune d'œuf battu et déposez le second disque de feuilletage en lui faisant épouser le montage. Faites un petit trou au milieu. Avec un emporte-pièce de 16 à 18 cm, taillez le montage final pour obtenir des bords bien nets, puis réservez au frais au moins 1 h.
4. Préchauffez le four à 190°/th. 6-7. Après ce passage au frais, retournez la tourte et dorez-la généreusement au jaune d'œuf. Avec le dos d'un couteau, marquez des entailles dans le feuilletage sans inciser la pâte, du centre vers l'extérieur pour obtenir une jolie présentation. Taillez éventuellement le bord de la tourte en dents de loup et enfournez pendant 18 mn.

Savoie, Vin de Savoie, Domaine Gilles Berlioz, Les Filles 2017, blanc.

Face au mont Blanc, la vue est spectaculaire ! Dominant la vallée de Chamonix, l'Auberge du Bois Prin a tout de la belle endormie, réveillée d'un coup de baguette magique par Emmanuel Renaut. Basé depuis une vingtaine d'années à Megève, il y a développé un véritable écosystème gastronomique : restaurant triplement étoilé, bistrot, food truck, ruches, potager, poulailler, spa, hôtel… « Voilà un moment que nous avions envie d'un autre projet, cette fois à Chamonix, qui est une ville animée toute l'année », raconte Kristine, son épouse originaire de Hambourg. Difficile d'imaginer le succès de l'un sans l'autre, tant tous deux pensent et animent leurs établissements à quatre mains. « Je connaissais l'Auberge du Bois Prin depuis longtemps. On a su que l'affaire était à vendre et les circonstances nous ont permis de l'acquérir fin 2019, la veille de l'arrivée des premiers clients », précise Emmanuel Renaut. Modeste car, en réalité, ce fut un projet sacrément secoué par le destin. Au printemps 2020, crise du Covid oblige, l'établissement ferme ses portes, se transformant en chantier. La cuisine est refaite, les chambres aussi, le restaurant s'agrandit, la déco change, l'ascenseur capricieux et l'électricité sont mis aux normes… Été 2020, tout est en place et l'Auberge du Bois Prin commence à faire (un peu) parler d'elle.

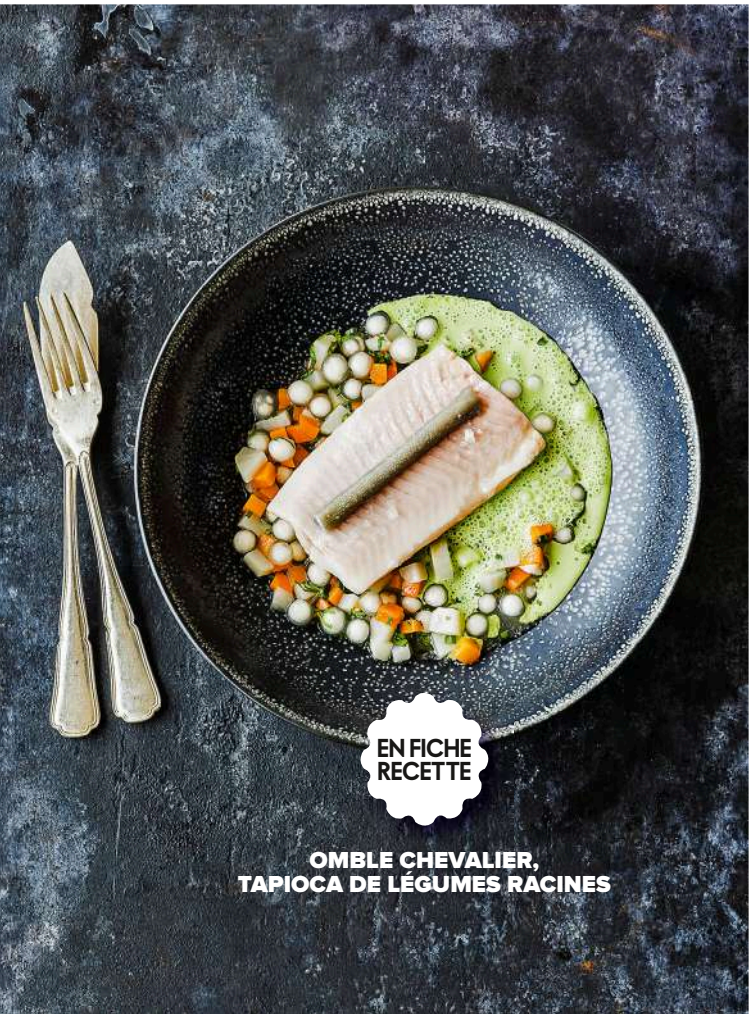
Chambres cocon et assiettes flocons

Tissus Arpin, motifs traditionnels savoyards en papier découpé et meubles classico-rustiques signent les onze chambres de l'auberge à l'esprit cocooning. Confortables et classiques, elles cochent toutes les cases sans tenter de se la jouer design, tout comme le lobby où l'on se repose devant le poêle.



TOURTE AGRIA, BEAUFORT ET LARD DE PAYS

Face au mont Blanc, la salle à manger joue la carte du bois version design.



OMBLE CHEVALIER, TAPIOCA DE LÉGUMES RACINES

Notre objectif, une table sans prétention qui célèbre une cuisine traditionnelle raffinée

Dans l'assiette, c'est idem. Emmanuel Renaut a choisi de confier les fourneaux à Xavier Aubel, 24 ans, formé aux Flocons de Sel. « Je suis un pur produit "Flocons" ! » avoue le jeune cuisinier, originaire de l'Isère et passionné lui aussi de sommets, que le chef décrit comme motivé, humble, travailleur et doué. « Enfant, j'avais même peur que le ciel me tombe sur la tête quand nous allions en famille dans les pays de Loire », rigole-t-il. Reste qu'en cuisine, ça ne rigole pas. Ici, pas de haute gastronomie, mais il est difficile de se défaire des (bonnes) habitudes. À l'Auberge du Bois Prin, tous les produits viennent des mêmes producteurs qu'aux Flocons de Sel. La différence ? L'ambiance, plus décontractée, et la carte plus cool qui aligne merveilleuse tartiflette, côtes de porc au foin, féra fumée et tarte aux fruits de saison. « On ne veut pas d'une table gastronomique, rappelle Emmanuel Renaut. Notre objectif, c'est une table sans prétention qui célèbre une cuisine traditionnelle raffinée, avec des plats rustiques, de partage. » Certes, l'ambiance doit être détendue, mais l'exigence reste là, on le comprend vite en voyant Emmanuel Renaut reprendre un dressage, contrôler une sauce, exiger plus de champignons ou des bourgeons de sapin en pickles sur une entrée.

Le chantre d'un terroir alpin

L'homme est attachant, exigeant, bon vivant. Été comme hiver, il sillonne ses montagnes, vibre pour les chalets, encense les vallées, arpente les alpages. Une passion née tôt lors de voyages en famille aux Houches, tout près d'ici, et poursuivie grâce à un service militaire chez les chasseurs alpins. « J'ai toujours su que je ferai ma vie ici. C'était mon but et rien ne me fera quitter cette région », avoue celui qui vous parle avec émotion de la neige « champagne powder » des montagnes japonaises d'Okushiga Kogen, une station de sports d'hiver nippone où il a failli ouvrir un restaurant. La montagne, toujours. Il y chasse aussi, nous poussant à goûter son saucisson (excellent) et sa terrine de chevreuil (parfaite). Les fromages le rendent presque encore plus disert, du bleu de Termignon au persillé de Tignes, en passant par la manigodine. « Vue de loin, la montagne peut paraître hostile. En réalité, c'est un terroir sublime avec une multitude de saisons, un calendrier très morcelé. Il faut accepter d'être en adaptation perpétuelle car certains produits ne sont disponibles que durant dix ou quinze jours. On suit les floraisons du tussilage, des pissenlits, des berces, du sureau, on distille des racines comme la gentiane, on ramasse des baies et des jeunes pousses, on sèche de la viande… Le terrain de jeu est infini ! » s'enthousiasme Emmanuel Renaut. Avec l'Auberge du Bois Prin, il n'a pas fini de jouer. Et nous, de nous réjouir.

Auberge du Bois Prin, 69, chemin de l'Hermine, 74400 Chamonix. 04 50 53 33 51. boisprin.com

TARTE AUX CHAMPIGNONS ET OIGNONS GRILLÉS (4 pers.)

Préparation : 40 mn ◆ Cuisson : 2 h

◆ 100 g de pâte feuilletée ◆ 1 kg d'oignons roses de Roscoff ◆ 1 l de bouillon de légumes ◆ 50 g de beurre ◆ 1 pincée de sucre ◆ 100 g de champignons sauvages ◆ champignons bruns ◆ vinaigre de vin ◆ 1 gousse d'ail ◆ 1 brin de thym ◆ 3 brins de persil

1. Abaissez le feuilletage sur 2 mm, et faites-le cuire dans un fer à bricelet (appareil pour cuire les bretzels) ou à la poêle jusqu'à coloration.

2. Pelez et émincez finement les oignons, faites-les cuire dans 30 g de beurre, salez, saupoudrez de sucre jusqu'à coloration. Puis mouillez au bouillon, laissez cuire entre 1 h et 1 h 30. Égouttez en réservant le jus. Mixez les oignons pour obtenir une purée lisse. Rectifiez l'assaisonnement. Faites réduire le jus des oignons jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Faites infuser l'ail pelé et le thym dans le jus.

3. Nettoyez tous les champignons avec un pinceau. Faites sauter les champignons sauvages dans le reste de beurre, salez et déglacez avec un trait de vinaigre.

4. Placez un emporte-pièce sur le fond de tarte, disposez une couche d'oignons sur 2 à 3 mm, puis les champignons sauvages. Parsemez de copeaux de champignons bruns crus et de persil ciselé. Versez un peu de sauce et servez.

Savoie, Vin de pays des Allobroges, Les Vignes de Paradis, Un Matin Face au Lac 2018, blanc.

Brumes et neige enveloppent le paysage alpin.

ŒUFS CROQUANTS, SAUCE MONDEUSE

FÉRA FUMÉE, PICKLES, SAUCE AU PERSIL (4 pers.)

Préparation : 40 mn ◆ Repos : 3 jours ◆ Cuisson : 5 mn

◆ 2 filets de féra fumée ◆ 1 citron jaune ◆ thé matcha ◆ ciboulette Pour les pickles **◆ 100 g d'oignons rouges ◆ 4 cl de vinaigre blanc ◆ 20 g de sucre** Pour l'huile au citron **◆ 1 citron vert bio ◆ 5 cl d'huile de pépins de raisin** Pour la crème de persil **◆ 30 g de persil ◆ 50 g de crème liquide**

1. Trois jours avant, préparez l'huile au citron : prélevez le zeste du citron vert, placez-le dans un pot à confiture et couvrez d'huile de pépins de raisin. Fermez et réservez au frais 3 jours.
2. Le jour même, préparez les pickles d'oignons : pelez et émincez les oignons rouges. Portez à ébullition 6 cl d'eau, le vinaigre et le sucre. Versez ce mélange sur les oignons. Réservez.
3. Préparez la crème de persil : faites blanchir le persil effeuillé et trempez-le dans de l'eau glacée pour préserver sa couleur. Mixez-le avec la crème liquide. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Pelez à vif le citron jaune, détaillez les segments en brunoise et la chair en petits dés.
4. Taillez finement la féra fumée, disposez-la en rosace. Déposez quelques pickles d'oignons rouges et des dés de citron. Versez la crème de persil autour de la féra. Terminez avec quelques gouttes d'huile de citron. Saupoudrez de thé matcha et parsemez de ciboulette ciselée.

Le + EAT

Comme Emmanuel Renaut, vous pouvez ajouter des pickles de bourgeons de sapin.

Savoie, Domaine des 13 Lunes, La Mise en Abymes 2018, blanc.

ŒUFS CROQUANTS, SAUCE MONDEUSE (6 pers.)

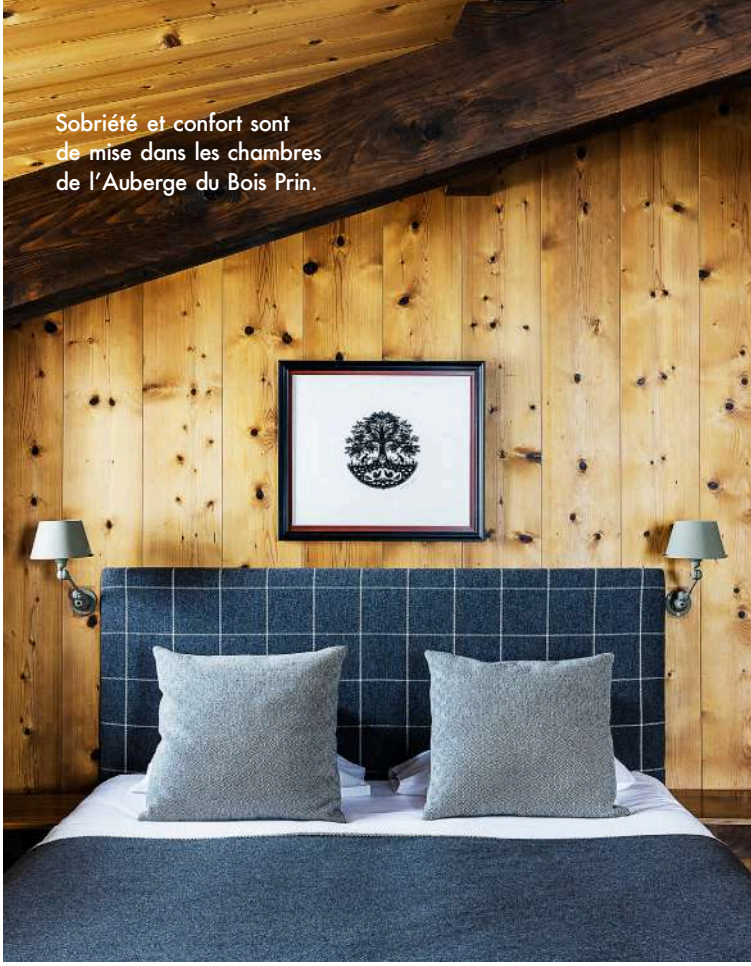
Préparation : 30 mn ◆ Repos : 30 mn ◆ Cuisson : 1 h 30 mn

◆ 7 œufs bio ◆ 20 g de farine ◆ 20 g de chapelure ◆ huile de friture Pour la polenta **◆ 200 g de polenta fine ◆ 1 l de lait ◆ 100 g de champignons de Paris ◆ 20 g de beurre ◆ 100 g d'épinards** Pour la sucrine **◆ 1 sucrine ◆ 1 feuille de laurier ◆ 1 citron bio ◆ 50 g de beurre ◆ 10 cl de bouillon de légumes** Pour la sauce **◆ 200 g d'échalotes ◆ 200 g de carottes ◆ 200 g de champignons de Paris ◆ 20 g de poitrine fumée coupée en dés ◆ 1 pincée de sucre ◆ 50 cl de Porto ◆ 75 cl de Mondeuse ◆ 2 l de fond de veau**

1. Pour la sauce : faites suer les échalotes pelées et émincées. Ajoutez les carottes pelées, les champignons lavés et la poitrine fumée, le tout coupé en dés, puis le sucre pour caraméliser. Mouillez avec le Porto et laissez réduire, puis ajoutez la Mondeuse. Poursuivez doucement jusqu'à obtenir 1/2 l, puis mouillez avec le fond de veau. Faites réduire encore de moitié, filtrez au chinois, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre mignonnette. Réservez.
2. Pour la panure : mélangez 1 œuf battu, la farine et la chapelure.
3. Pour la polenta, portez le lait à ébullition avec 2 pincées de sel, 1 pincée de poivre. Versez la polenta en pluie, mélangez très régulièrement. Faites sauter les champignons lavés et émincés au beurre avec les épinards lavés et hachés. Ajoutez-les en fin de cuisson à la polenta, mélangez. Coulez la polenta sur une plaque sur une épaisseur de 2 cm et réservez au frais. Détaillez des frites de 2 cm x 5 cm et panez-les dans la panure.
4. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans une poêle, faites revenir au beurre la sucrine lavée avec le zeste du citron et le laurier. Mouillez au bouillon, couvrez et enfournez 10 mn. Taillez le cœur de sucrine en deux dans sa longueur.
5. Faites cuire 6 œufs à l'eau bouillante, 6 mn, pour obtenir des œufs mollets. Écalez les œufs et panez-les délicatement.
6. Passez les œufs et les frites de polenta en friteuse quelques minutes jusqu'à coloration. Dans six assiettes creuses, disposez un œuf frit et la sucrine braisée. Servez avec la sauce mondeuse et les frites de polenta.

FÉRA FUMÉE, PICKLES,
SAUCE AU PERSIL

TARTE AUX POIRES À PARTAGER



Sobriété et confort sont de mise dans les chambres de l'Auberge du Bois Prin.

TARTE AUX POIRES À PARTAGER (2 pers.)

Préparation : 35 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ **2 poires Williams bio** Pour la pâte de noisette ◆ **120 g de beurre ◆ 90 g de sucre glace ◆ 2 g de sel ◆ 1 œuf moyen ◆ 235 g de farine ◆ 30 g de poudre de noisette** Pour la crème d'amande ◆ **50 g de poudre d'amande ◆ 50 g de beurre ◆ 50 g de sucre ◆ 1 œuf moyen**

1. Préparez la pâte de noisette : mélangez le beurre, le sucre et le sel. Ajoutez ensuite l'œuf et terminez avec la farine et la poudre de noisette. Formez une boule et étalez-la sur une épaisseur de 3 mm de diamètre et foncez un cercle à tarte. Préchauffez le four à 180°/th. 6.
2. Pour la crème d'amande : mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez l'œuf, puis la poudre d'amande. Étalez un peu de crème sur le fond de tarte.
3. Pelez, évidez et coupez les poires en lamelles, disposez-les sur la crème d'amande. Enfournez 30 mn à 180°/th. 6.
🍷 ***Savoie, Bugey, Franck Peillot, Rosé du Bugey 2017, rosé.***

CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ (4 pers.)

Préparation : 25 mn ◆ Repos : 1 h ◆ Cuisson : 20 mn

Pour la ganache ◆ **250 g de chocolat noir ◆ 30 cl de crème ◆ 38 g de beurre ◆ 63 g de miel** Pour la crème anglaise au café ◆ **50 cl de lait ◆ 3 jaunes d'œufs ◆ 50 g de sucre en poudre ◆ 1 expresso serré**

1. Préparez la ganache : faites fondre à moitié le chocolat noir au bain-marie. Dans une casserole, faites bouillir la crème avec le beurre et le miel. Versez le mélange bouillant en quatre ou cinq fois sur le chocolat, en mélangeant bien entre chaque ajout pour avoir un résultat homogène. Versez la ganache dans un cadre. Laissez prendre au frais 1 h minimum, puis taillez 4 carrés de ganache.
2. Pour la crème anglaise au café : portez le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouettez les jaunes avec le sucre pour les blanchir. Versez le lait chaud petit à petit sur la préparation aux œufs, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole, faites cuire à feu doux. Dès que la sauce nappe la spatule, retirez du feu, versez le café, mélangez et placez au frais.
3. Disposez les carrés de ganache au milieu de l'assiette et servez avec la crème anglaise au café.
🍷 ***Savoie, Bugey, Domaine Renardat-Fache, Cerdon, bulles.***

CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ

QUAND LA VAISSELLE SORT DES PLACARDS

Plus désirables et plus accessibles que jamais, les arts de la table s'offrent un retour en fanfare. Comment sont-ils (re)devenus des indispensables à table ? Décryptage.

PAR **CÉLINE PUERTAS**

Ode à la nature, la collection Passifolia d'Hermès fait la part belle au végétal.

© Hermès.

« Si on m'avait dit qu'un jour j'achèterais des assiettes au prix d'une paire de chaussures de luxe, je ne l'aurais pas cru », plaisante Charlotte, trentenaire pétillante. Cette jeune mère de famille est pourtant devenue, comme beaucoup d'autres CSP+, une mordue de belle vaisselle. Pourquoi cette soudaine frénésie ? Cloîtré chez soi pour cause de pandémie, chacun s'occupe comme il le peut, notamment en s'activant aux fourneaux. « Ces derniers mois nous ont réappris à nous réunir autour d'une table, alors que les modes de vie modernes ne s'y prêtaient plus forcément », explique Élizabeth Leriche, chasseuse de tendances à la tête de son propre bureau de style. « On ne peut plus voyager ni sortir, alors on investit son cocon, on s'épanouit avec des plaisirs simples. » D'où cette envie bouillonnante, presque vitale, de mettre les petits plats dans les grands. Mais pas n'importe lesquels justement.

Un vent de nouveauté

Après avoir longtemps souffert d'une image trop traditionnelle, les arts de la table ont su se moderniser et devenir ultra-désirables ces dernières années. Assiettes, verres et autres tasses s'imposent même comme le nec plus ultra de la déco à part entière, tout en étant plus abordables qu'un nouveau canapé ou qu'un luminaire. Difficile de résister au charme rustique des céramiques artisanales ou aux collaborations de Monoprix avec des designers branchés, à l'image du carton réalisé avec la collection d'India Mahdavi en 2020, ou à la petite dernière, sortie mi-février et signée Diane Ducasse. Nul besoin cependant de remiser l'argenterie de notre grand-mère au placard ! L'époque étant hybride, on mise sur le mix & match et, surtout, on se laisse porter par ses coups de cœur, comme en mode. « Tout est permis ! » résume Élizabeth Leriche. On est libre de laisser parler sa créativité et de mélanger les styles, on ose les verres de couleur ou le vintage remis au goût du jour, comme le fait avec brio Mimi Thorisson, la star des blogueuses food.

Tous connectés

Quand on tourne en rond chez soi, on passe également un temps infini sur son smartphone. Pendant le premier confinement, 40 % des internautes français ont déclaré avoir créé un compte sur un réseau social*. Sur Pinterest, les compteurs se sont emballés. Dans la liste 2021 des recherches, on trouve « présentation de plats gastronomiques » (+ 105 %), « verres colorés » (+ 135 %) ou « assiettes en argile » (+ 105 %). Pile dans le mille donc ! Sur Instagram, les plats ont remplacé les clichés de vacances, et la barre est très haute, au vu des pâtés en croûte aussi somptueux que des œuvres d'art. Ce formidable engouement a aussi suscité des vocations. Toujours sur Instagram, on a vu apparaître un job tout nouveau, tout beau : dresseuse de table. Ces spécialistes des arts de la table à l'œil ultra-affûté dévoilent des trésors d'imagination, avec des tables divines, pour particuliers ou professionnels. À l'image d'Elsa Salmon, RP free-lance dans la mode et grande collectionneuse de vintage, qui s'est lancée dans l'aventure Artis (@artis_office) il y a un an. « J'adore dénicher des pièces uniques qui vont à l'encontre de l'uniformisation des intérieurs. Je suis originaire de Lorraine où l'on trouve des merveilles dans les brocantes, comme des services entiers Astier de Villatte à un euro l'assiette. Je fais toujours un passage chez Assajuco, immense vide-grenier solidaire où l'on trouve des tonnes de vaisselle et de magnifiques nappes en lin ou en coton épais. » Même passion ardente chez Natacha Arnoult (@natacha_arnoult), passionnée de belles matières et d'artisanat, qui a œuvré comme styliste culinaire pendant quinze ans avant de lancer son activité de « set design ». « J'aime manger avec des belles choses sur une jolie table, ça fait partie d'un art de vivre. Je m'approvisionne surtout chez des céramistes que je prends le temps de rencontrer, comme les Françaises Christiane Perrochon, Manon Clouzeau ou encore la Japonaise installée à Londres Makiko Hastings. J'utilise leurs pièces au quotidien, je vis avec, c'est sensoriel. »

Quand les chefs s'en mêlent

Pour un nombre croissant de chefs, le choix du contenant importe autant que le soin apporté au contenu. Ces pros des fourneaux sélectionnent donc leur vaisselle comme ils choisiraient un bon produit, sur des critères tant qualitatifs qu'éthiques. À l'image de Simone Tondo, sémillant chef aux commandes de Racines, à Paris, qui ne dresse que dans des assiettes Bernardaud vintage, venues d'antiquaires du 5e arrondissement. « Je chine tout le temps, sans m'arrêter. On a trois cents ou quatre cents pièces pour seulement vingt-six couverts, mais j'aime que les assiettes racontent une histoire différente pour chaque client. Je les prends blanches la plupart du temps, avec une bordure ou un petit détail discret, car c'est le plat qui doit attirer l'attention. » Cette quête de singularité a donné l'idée à la cheffe pâtissière du Rigmarole, Jessica Wang, de créer ses propres céramiques. La cheffe Alexia Duchêne a, quant à elle, sollicité la céramiste Amandine Richard qui a conçu des bols et assiettes aux lignes douces et franches, se mariant à la perfection au style très végétal de l'ex-candidate de « Top Chef ». Autant d'idées inspirantes à glaner chez ces surdoués de la food, en attendant de pouvoir réunir une tablée de copains quand la pandémie sera loin...

* Social Life 2020, Harris Interactive.

1. Qu'elle soit classique ou contemporaine, la porcelaine de la maison Bernardaud se dévoile avec finesse.
2. Un esprit pop assumé pour cette collaboration entre Monoprix et Diane Ducasse.

Photos 1 et 2 : © Presse.

1

2

Collection en verre recyclé, fruit de la collaboration entre Degrenne et Q de Bouteilles.
3

4

5

La céramique fait tourner les têtes

Quête d'authenticité, soif de matières nobles, sens des objets faits main... Pour toutes ces raisons, la céramique artisanale est devenue incontournable. Parmi nos céramistes préférées, Marion Graux (qui a également signé une fresque en céramique habillant les murs de Frenchie Pigalle, la nouvelle table de Grégory Marchand), Laurette Broll, Margot Lhomme ou encore Madoka Rindal, Japonaise installée en Norvège dont les créations ludiques et habitées méritent assurément le coup d'œil. Idéale pour avoir une vue d'ensemble, la boutique en ligne spécialisée Brutal Ceramics recense des dizaines de talentueux artisans français, mais aussi internationaux.

mariongraux.com - laurettebroll.com - madokarindal.com brutalceramics.com.

Rendez-vous aussi dans la boutique spécialisée Nous, 19, rue Clauzel, Paris-9e. nousparis.com

Le recyclage fait des émules

L'upcycling n'est pas réservé qu'à la mode ! La preuve, la maison Degrenne a fait appel à Q de Bouteilles, qui excelle dans la transformation d'anciens flacons, pour créer une collection de verres et de coquetiers aux lignes épurées. Chez Revol Porcelaine, on extrait des effluents (eaux souillées lors de la fabrication) la pâte Recyclay avec laquelle sont produites assiettes et tasses aux finitions brutes. Plus confidentielle mais très prometteuse, la start-up Ostraco, lancée par Lucile Viaud, récolte algues, arêtes et coquillages pour les transformer en poudre, puis en verre. Résultat, une collection de gobelets aux tons émeraude qui donne des envies de grand large. Du côté du Bazar d'Alger, Arnold, le créateur, peint à la main d'anciennes assiettes en porcelaine de Limoges dans lesquelles on ose à peine manger, de peur de les abîmer.

degrenne.fr - qdebouteilles.fr - revol1768.com atelierlucileviaud.com - bazardalger.com

Le design annonce la couleur

À mille lieues des collections classiques, les arts de la table se font hyper-graphiques. On a l'embarras du choix chez Serax, qui fait régulièrement appel à des designers de renom comme Paola Navone ou Ann Demeulemeester, tandis que la collection Phi, signée Normal Studio, de Puiforcat, nous promet un tea time aux accents Art déco. Quant au label belge Valerie Objects, c'est le spot rêvé où dénicher des couverts aux formes insolites et des tasses à expresso signées Maarten Baas. De quoi transcender le quotidien !

serax.com/fr - puiforcat.com/fr - valerie-objects.com

Photos 1, 2 et 3 : © Presse. Photo 4 : © Ola Rindal. Photos 5 et 6 : © Franck Hamel.

6

7

Les créations épurées de Lucile Viaud, à base de déchets marins transformés en verre, sont un vrai bol d'air.

8

Photo 7 : © Presse. Photo 8 : © Atelier Lucile Viaud.

Le luxe met le couvert

Profitant de cet engouement pour les arts de la table, de grandes maisons de mode ont modernisé leurs collections pour séduire une clientèle plus branchée. Sous l'impulsion de Cordelia de Castellane, Dior revisite ainsi ses motifs iconiques (comme la toile de Jouy) et s'inspire des créations mode de Maria Grazia Chiuri. Chez Hermès, c'est Nathalie Rolland-Huckel qui esquisse les motifs des collections toujours très attendues, à l'image de la luxuriante Passifolia, véritable ode à la nature. D'autres griffes se lancent aussi sur ce créneau prometteur, comme Gucci en 2013, et plus récemment La DoubleJ ou Paul & Joe, dont la créatrice Sophie Méchaly a eu la bonne idée de s'associer avec la manufacture italienne Ceramica Assunta pour créer une ligne exclusive aux influences méditerranéennes.

1. L'e-shop spécialisé Brutal Ceramics regorge de pièces aux lignes pures, fabriquées à la main par des talents français et internationaux. **2**. Pour Serax, la créatrice Ann Demeulemeester joue avec les contrastes. **4**. La céramiste Madoka Rindal, avec son style unique, donne vie à ses pièces ludiques. **5** & **6**. Revol fait le pari de l'upcycling avec sa porcelaine Recyclay, qu'on valide. **7**. Chez Puiforcat, on ne plaisante pas avec l'heure du thé, qui se doit d'être résolument chic, à l'image de ce service Phi.

LA NOUVELLE JEUNESSE DU VINTAGE

Pour dénicher de jolies pièces d'autrefois, l'offre est pléthorique. Citons les boutiques en ligne Blanche Patine, Assiettes Anciennes et Vaisselle Vintage, mais aussi des adresses plus confidentielles qui n'existent que sur Instagram comme 3615 Buffet, Broc Shields ou Provenance Concept. On y trouve des cascades d'assiettes fleuries, des mugs en grès très 70's et des couteaux en corne que n'auraient pas reniés nos grands-parents. Certaines maisons ont, à raison, flairé le bon filon. La faïencerie de Gien a ainsi lancé Gien Vintage, où dégoter des assiettes à dessert et des plats à gâteaux au charme désuet.

blanchepatine.com - assiettes-anciennes.fr - vaissellevintage.com @3615buffet - @broc_shields @provenance_concept gien.com/fr/gien-vintage

© Presse.

1. Les teintes mates de la collection Jardin de Maguelone : une idée brillante de la maison Jars.
2. La faïencerie Georges propose plats, assiettes et autres gobelets joliment illustrés.

3 QUESTIONS À HERVÉ BUFFET, DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL DE FRANCÉCLAT*

Le marché des arts de la table a-t-il profité du récent boum de la food ?
Malgré les conséquences du premier confinement, nous avons terminé 2020 avec une baisse d'environ 5 %. C'est tout à fait honorable quand on compare ces résultats avec d'autres secteurs, comme celui de l'habillement, qui a perdu 17 %. Ces dernières années, il y a eu beaucoup d'efforts pour redonner un côté sympa et sexy aux arts de la table, avec des produits plus originaux que la traditionnelle vaisselle de liste de mariage, imaginée pour durer et résister aux effets de mode. L'offre est aujourd'hui extraordinairement variée ! Des maisons bien installées comme la faïencerie Georges ou Jars renouvellent régulièrement leurs collections, et de nouvelles manufactures comme Maison Fragile ont su tirer leur épingle du jeu.

Peut-on parler d'un rayonnement à l'international ?
60 % de la production française est exportée, via 400 entreprises basées sur tout le territoire qui emploient plus de 8 000 personnes. Cela représente plus d'un milliard d'euros par an. Les niveaux de prix sont pourtant assez élevés – dus aux coûts inhérents à la production en France –, mais cette création continue d'être plébiscitée à travers le monde. Elle fait écho à notre patrimoine culturel, à la gastronomie et à l'art de vivre à la française, des éléments qui restent extrêmement porteurs. Certains pays sont particulièrement demandeurs, comme l'Allemagne, qui se place très nettement en tête, suivie par le Royaume-Uni et l'Espagne. Viennent ensuite les États-Unis, le Japon, sans oublier la Chine. Et pourtant, c'est là que la porcelaine a été inventée, preuve que nos points forts en la matière sont nombreux.

Le profil type des consommateurs a-t-il évolué ?
En France, le dynamisme de la coutellerie et de la cuisine est majoritairement porté par les hommes. Tout ce qui touche à l'œnologie continue de bien fonctionner, les nouveaux modes de consommation de bière et l'adaptation de l'offre de verres ont apporté une bonne dynamique. Hélas, les hommes, qui sont moins attentifs aux considérations de prix que les femmes, n'achètent pas de vaisselle ! Il y a également un âge où les arts de la table ne sont pas une préoccupation pour beaucoup de Français. C'est après 25 ou 30 ans qu'ils commencent à s'y intéresser.

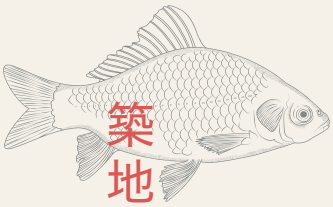
* Comité professionnel de développement économique de l'horlogerie, de la bijouterie, de la joaillerie, de l'orfèvrerie et des arts de la table.

Photos 1 et 2 : © Presse.

TOKYO

1001 PAYSAGES, 1001 SAVEURS

Capitale gourmande par excellence, où les restaurants étoilés sont plus nombreux qu'à Paris et où la gastronomie est inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO, Tokyo saura ravir vos papilles ! Visite guidée des quartiers connus pour leur spécialités culinaires !



TSUKIJI ET TOYOSU

Le marché au poisson et le quartier iconique de Tokyo sont des incontournables pour les amateurs des produits de la mer ! Le marché a déménagé à Toyosu mais le quartier de Tsukiji a su garder son atmosphère animée et ses petits restaurants typiques.

RYOGOKU

Quartier dédié à la culture des sumos, on vient dans le Ryogoku pour déguster le Chanko Nabe, le repas traditionnel des lutteurs stars du Japon avant les combats. D'anciens sumos à la retraite reconvertis en restaurateurs vous propose cette soupe mijotée aux légumes, tofu frit et poulet qui vous tiendra au corps !

両国

日本橋

NIHONBASHI

Quartier d'affaire par excellence, les travailleurs de Tokyo font leur pause déjeuner dans ce quartier central : yakitori, ramen, soba... et finissent leur repas par une petite douceur typique du quartier, le Ningyo-yaki, petit gâteau fourré à la pâte de haricots rouges sucrée (anko).

TSUKISHIMA

On vient spécialement dans le quartier de Tsukishima pour déguster des monjayaki. Une rue entière est dédiée a cette crêpe à base de farine accompagnée de chou qui peut être combinée avec du poulpe, des crevettes,... Sur une plancha au centre de la table, c'est à vous de confectionner la crêpe qui vous régalera !

Plus d'informations sur gotokyo.org/fr et https://tokyotokyo.jp/home/

Plus d'information sur la situation sanitaire actuelle : https://www.gotokyo.org/en/plan/coronavirus-information/index.html

NOS RECETTES 20/20

Imaginer 20 recettes à moins de 20 € et préparées en un tournemain, c'est le défi que nous nous sommes lancé. Pari réussi !

STYLISME ET RECETTES **ELISABETH GUEDES** - PHOTOS **VALERY GUEDES**

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

EN FICHE RECETTE

ONE POT PASTA AU CITRON

Assiette Habitat

CURRY DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO SUCRÉ, SALÉ (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 400 g de dos de cabillaud ◆ 1 échalote ◆ 1/2 ananas pelé ◆ 1 c. à soupe de curry en poudre ◆ 1 c. à soupe de concentré de tomate ◆ 20 cl de lait de coco ◆ quelques brins de coriandre ◆ huile d'olive

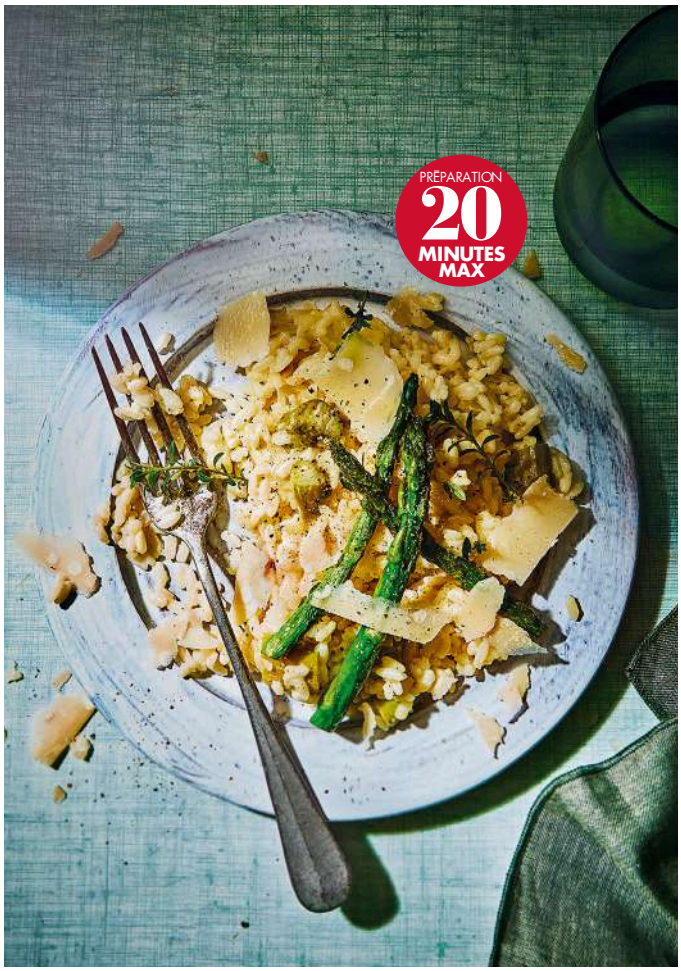
1. Pelez l'échalote et ciselez-la finement. Coupez la moitié de l'ananas en cubes et l'autre moitié en rondelles. Découpez le poisson en cubes.

2. Dans une poêle, faites revenir l'échalote et l'ananas 5 mn dans un filet d'huile bien chaude, puis ajoutez la poudre de curry et le concentré de tomate. Mouillez avec le lait de coco et ajoutez les dés de poisson. Laissez cuire à feu doux pendant 10 mn.

3. Servez le curry bien chaud parsemé de coriandre ciselée, avec du riz basmati.

Loire, Muscadet, Domaine de la Pépière, Clos des Briords Vieilles Vignes 2019, blanc.

Assiette, Falcon chez Amara.



RISOTTO AUX ASPERGES (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 30 à 35 mn

◆ 350 g de riz pour risotto ◆ 500 g d'asperges vertes ◆ 2 échalotes ◆ quelques brins de thym ◆ huile d'olive ◆ 50 cl de bouillon de légumes ◆ 60 g de parmesan râpé + quelques copeaux

1. Pelez et émincez finement les échalotes. Effeuillez le thym. Rincez et coupez la queue des asperges. Séparez les pointes des tiges et émincez celles-ci en rondelles.
2. Dans une casserole, faites revenir les échalotes et les rondelles d'asperge pendant 5 mn dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le riz et le thym, puis faites cuire en remuant jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Versez une louche de bouillon pour déglacer.
3. Lorsque le liquide est absorbé par le riz, ajoutez à nouveau du bouillon et répétez l'opération jusqu'à épuisement de celui-ci tout en continuant à remuer. Quand le riz est cuit, ajoutez le parmesan râpé, puis mélangez bien.
4. 5 mn avant la fin de la cuisson du risotto, faites revenir les pointes d'asperges dans une poêle avec un peu d'huile pour qu'elles soient bien dorées, salez et poivrez au moulin.
5. Servez le risotto sans attendre, avec les têtes d'asperges grillées et quelques copeaux de parmesan.

Bourgogne, Macon-Loché, Domaine Tripoz, Cuvée du Clocher 2019, blanc.

SALADE DE RIZ SAUVAGE, GRENADE, FETA ET CREVETTES SAUTÉES (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 200 g de mélange de riz rouge et de riz sauvage ◆ 1 grenade ◆ 2 échalotes ◆ huile d'olive ◆ 300 g de crevettes décortiquées fraîches ◆ quelques brins de coriandre ◆ 1 c. à soupe de miel ◆ 100 g de feta ◆ 15 amandes entières ◆ 1 citron

1. Faites cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage, environ 30 mn, puis égouttez-le.
2. Pendant ce temps, égrainez la grenade. Pelez et hachez finement les échalotes.
3. Dans une poêle bien chaude, versez un filet d'huile d'olive, ajoutez les crevettes, la coriandre lavée, séchée et ciselée, les échalotes et le miel, puis faites revenir 5 mn.
4. Dressez la salade en mélangeant le riz avec les graines de grenade, la feta émiettée, les amandes et les crevettes. Assaisonnez en sel et poivre du moulin, et arrosez de jus de citron.

Languedoc, Coteaux du Languedoc, Mylène Bru, Far Ouest 2018, rouge.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

RÔTI DE PORC AU THYM ET GRENAILLES (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 1 h

◆ 1 kg de rôti de porc dans l'échine ◆ 1 oignon rouge ◆ 1 kg de pommes de terre grenailles ◆ 6 morceaux de tomates séchées à l'huile ◆ 2 c. à soupe de miel ◆ 1 bouquet de thym frais ◆ 10 cl de vin blanc

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Pelez et émincez l'oignon en lamelles. Effeuillez la moitié du thym et recouvrez-en le rôti.

2. Dans un plat à four, placez le rôti, les pommes de terre grenailles autour, les lamelles d'oignon, les tomates séchées et arrosez avec le vin blanc, ajoutez le miel, puis parsemez du reste du thym. Enfournez 1 h. Dégustez bien chaud.

Loire, Touraine, Marie-Laure Archambault, Fleur de Gamay 2018, rouge.

Petite assiette, Laurette B. Cuillère en bois, Habitat

SAUTÉ DE VEAU AUX CAROTTES ET AUX OIGNONS (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 55 mn

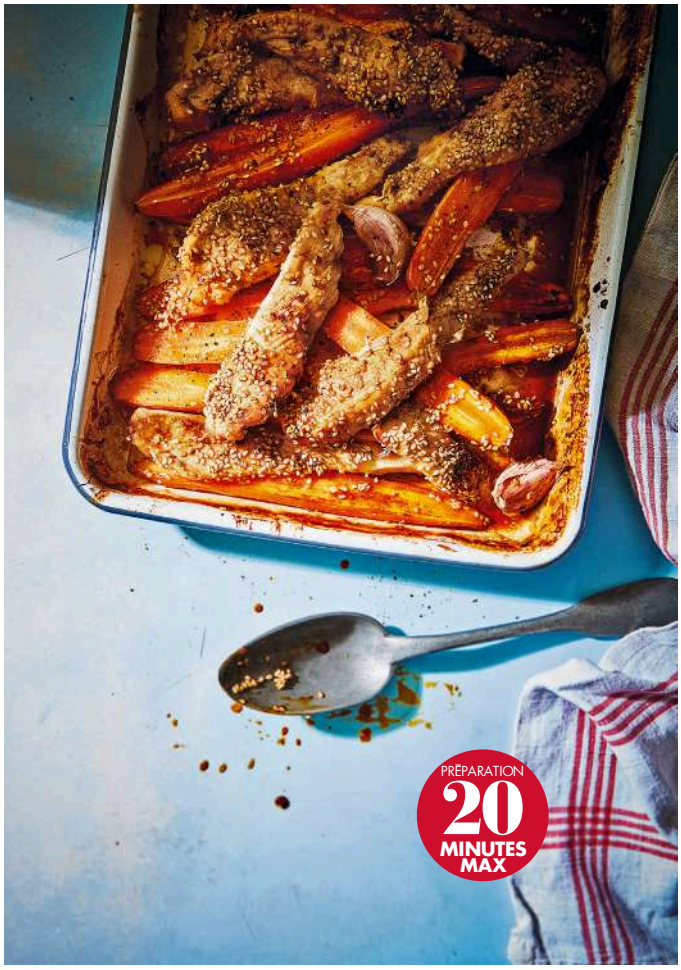
◆ 600 g de sauté de veau ◆ 3 oignons ◆ 2 gousses d'ail ◆ 10 carottes ◆ 2 c. à soupe de farine ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 orange bio ◆ quelques brins de romarin ◆ 3 c. à soupe de concentré de tomate ◆ 50 cl de bouillon de légumes

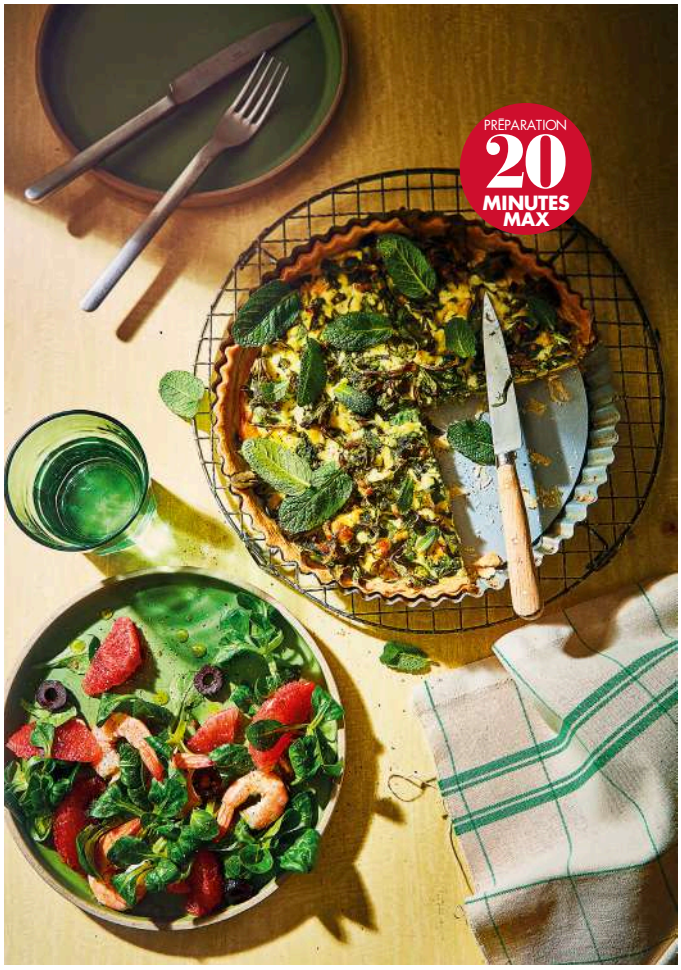
1. Pelez les oignons et coupez-les en huit. Pelez et écrasez les gousses d'ail avec le plat d'un couteau. Pelez les carottes et coupez-les en fines rondelles. Râpez le zeste de l'orange et pressez son jus.
2. Farinez soigneusement les morceaux de viande. Tapotez la viande pour enlever l'excédent de farine.
3. Faites revenir les oignons et la viande dans une cocotte avec de l'huile d'olive bien chaude. Déglacez ensuite avec le jus d'orange et ajoutez les carottes, un brin de romarin et le concentré de tomate, puis mouillez avec le bouillon. Laissez cuire 45 mn à frémissements.
4. Ajoutez les zestes et quelques brins de romarin avant de servir.

Languedoc, Coteaux du Languedoc, Domaine Clavel, Le Mas 2019, rouge.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

Assiette, Habitat.





Assiette, Habitat. Couverts, Sabre.

POULET CARAMÉLISÉ AU MIEL ET CAROTTES RÔTIES (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 400 g de carottes ◆ 3 gousses d'ail ◆ 3 blancs de poulet ◆ 3 c. à soupe de miel ◆ 3 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 2 c. à soupe de sauce soja ◆ 2 c. à soupe de graines de sésame

1. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Pelez les carottes et coupez-les en deux dans la longueur. Pelez et écrasez les gousses d'ail avec le plat du couteau. Coupez les blancs de poulet en lamelles de 1 cm.
2. Dans un bol, mélangez le miel avec l'huile d'olive et la sauce soja.
3. Dans un plat à four ou sur une plaque de cuisson, répartissez les carottes, les lamelles de poulet, les gousses d'ail, arrosez avec la marinade au miel, puis saupoudrez de graines de sésame, salez et poivrez au moulin. Enfournez 40 mn. Servez bien chaud.

Rhône, Vin de France, Domaine L'Alezan, La Miquale 2016, rouge.

QUICHE À LA MÂCHE ET À LA MENTHE, SALADE AU PAMPLEMOUSSE (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 35 mn

◆ 1 pâte brisée ◆ 150 g de mâche ◆ 4 œufs ◆ 3 brins de menthe + un peu pour le décor ◆ 150 g de mascarpone Pour la salade **◆ 3 pamplemousses roses ◆ quelques feuilles de menthe ◆ quelques olives noires ◆ 150 g de crevettes décortiquées ◆ huile d'olive**

1. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Tapissez un moule à tarte beurré avec la pâte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Disposez 100 g de mâche préalablement lavée et essorée sur le fond de tarte.
2. Battez les œufs en omelette dans un saladier, puis ajoutez les feuilles de menthe lavées, séchées et ciselées, le mascarpone et ajustez l'assaisonnement en sel et poivre du moulin. Versez l'appareil à quiche sur le fond de tarte et enfournez 35 mn.
3. Préparez la salade : prélevez les suprêmes des pamplemousses. Lavez, séchez et ciselez la menthe et coupez les olives en rondelles.
4. Dans un plat de service, répartissez les pamplemousses, les crevettes, les olives, le reste de la mâche et arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et servez avec la quiche.

Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Bas, Saint-Césaire 2018, rosé.

Assiette, Habitat.

FRITTATA AUX PETITS POIS, FETA ET OIGNONS DE PRINTEMPS (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 8 œufs ◆ 3 oignons de printemps avec leurs tiges ◆ 12,5 cl de bouillon de légumes ◆ huile d'olive ◆ 100 g de petits pois (surgelés ou frais) ◆ 80 g de feta Pour la salade **◆ 1 grosse poignée de jeunes pousses ◆ 20 tomates-cerises ◆ 1 citron ◆ 1 c. à café de moutarde à l'ancienne**

1. Nettoyez et coupez les oignons en deux, puis ciselez leurs tiges. Écossez les petits pois s'ils sont frais.

2. Cassez les œufs dans un saladier. Battez-les avec le bouillon de légumes. Réservez un peu de tiges ciselées pour servir et ajoutez le reste aux œufs, salez et poivrez au moulin.

3. Dans un grand poêlon à fond épais, faites dorer 3 à 4 mn les oignons dans 1 c. à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez les petits pois, et versez enfin la préparation aux œufs. Laissez cuire quelques minutes en décollant le fond, avec une spatule, dès que les œufs commencent à prendre. Parsemez ensuite de feta émiettée et terminez la cuisson à feu très doux à couvert.

4. Pendant ce temps, rincez et essorez les jeunes pousses. Lavez les tomates-cerises, coupez-les en deux. Pressez le jus du citron. Préparez la sauce en mélangeant de l'huile d'olive, le jus de citron et la moutarde. Servez avec la frittata.

Provence, Coteaux Varois, Domaine des Terres Promises, Les Idées Heureuses 2019, rosé.

PAELLA EXPRESS (4 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 50 mn

◆ 2 gousses d'ail ◆ 1 oignon ◆ 1 poivron rouge ◆ 1 poivron vert ◆ 2 tomates ◆ 4 pilons de poulet ◆ 300 g de riz blanc ◆ 8 grosses crevettes ◆ 12 anneaux de calamar ◆ 1 feuille de laurier ◆ 3 doses de safran ◆ 70 cl de bouillon de volaille ◆ 50 g de petits pois surgelés

1. Préchauffez le four à 220°/th. 7-8. Pelez et hachez finement les gousses d'ail et l'oignon. Rincez, séchez et coupez les poivrons en lamelles et les tomates en dés.

2. Dans une cocotte allant au four, faites revenir l'oignon, l'ail et les pilons de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajoutez les poivrons et les dés de tomate. Versez ensuite le riz et mélangez bien. Ajoutez les crevettes, les anneaux de calamar, le laurier, le safran et arrosez de bouillon. Fermez la cocotte et enfournez pour 40 mn. 10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois et servez aussitôt.

Bourgogne, Aligoté, Domaine des Rouges-Queues, L'Aligator 2018, blanc.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

Assiette, Habitat.

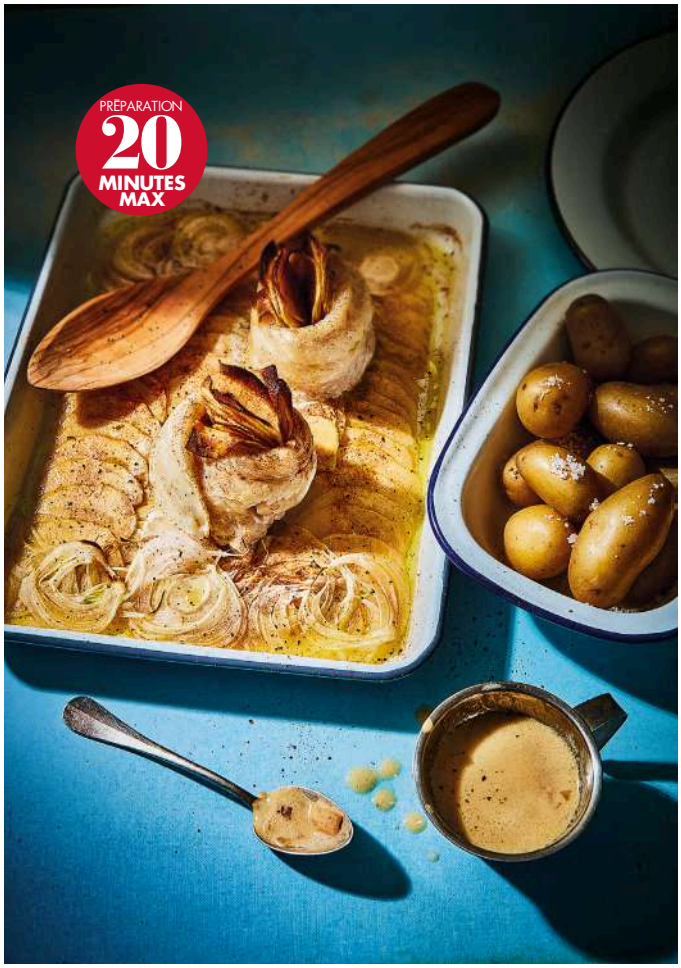
POÊLÉE DE POIS GOURMANDS ET HARICOTS VERTS, POULET AU MIEL (4 pers.)

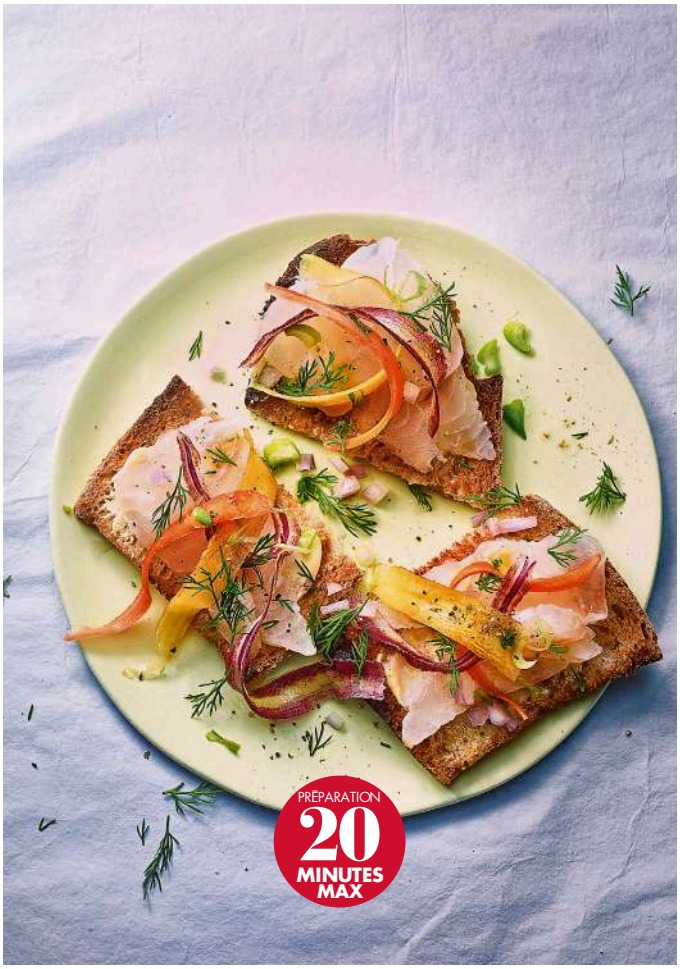
Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 400 g de blancs de poulet ◆ 2 c. à soupe de miel ◆ 1 c. à soupe de sauce soja ◆ 200 g de haricots verts (surgelés ou frais selon la saison) ◆ 200 g de pois gourmands ◆ 1 c. à soupe de graines de sésame ◆ quelques brins de coriandre lavée et ciselée ◆ huile d'olive

1. Mélangez le miel et la sauce soja. Coupez les blancs de poulet en petits cubes et faites-les mariner dans le mélange au miel. **2.** Faites caraméliser la viande dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, à feu vif, pendant 10 mn, en remuant régulièrement. **3.** Pendant ce temps, portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites cuire les haricots verts et les pois gourmands 5 mn. **4.** Égouttez-les et ajoutez-les au poulet caramélisé, prolongez la cuisson de 5 mn. Saupoudrez de graines de sésame et de coriandre, dégustez bien chaud.

Vin de Savoie, Domaine des Côtes Rousses, Mon Blanc 2018, blanc.





© Recette et stylisme : Natacha Arnoult

POISSON À LA NORMANDE (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 800 g de pommes de terre grenailles ◆ 3 pommes ◆ 1 oignon doux ◆ 20 cl de cidre ◆ 4 filets de poisson blanc au choix ◆ 1 pincée de cannelle ◆ 1 échalote ◆ 20 g de beurre ◆ 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse

1. Préchauffez le four à 220°/th. 7-8. Lavez, séchez et faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée ou à la vapeur.
2. Pelez les pommes et coupez-les en quartiers, puis tranchez-les en fines lamelles. Pelez et émincez l'oignon en fines lamelles.
3. Dans un plat à four, étalez les pommes, ajoutez les lamelles d'oignon, arrosez avec la moitié du cidre, disposez dessus les filets de poisson roulés. Saupoudrez de cannelle, salez et poivrez au moulin et enfournez 20 mn.
4. Pendant ce temps, réalisez la sauce : faites revenir l'échalote pelée et ciselée dans le beurre, puis déglacez avec le reste de cidre et ajoutez la crème fraîche. Laissez réduire à petits bouillons 10 mn.
5. Dégustez le poisson nappé de sauce et les pommes de terre grenailles.

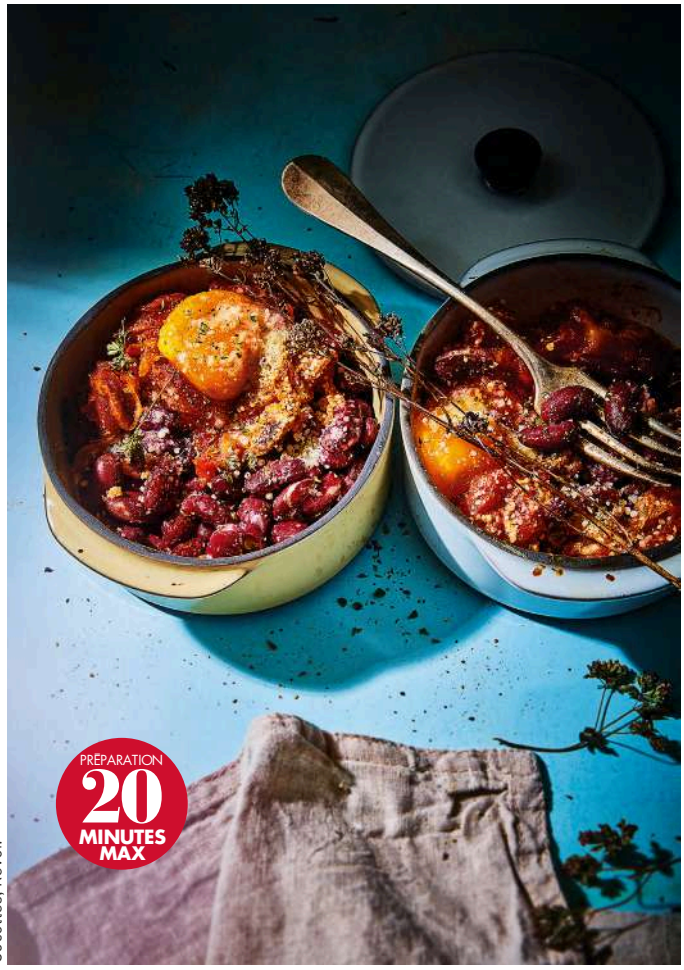
🍷 ***Normandie, Cidre Dupont, bouché, pétillant.***

TARTINES DE POISSON BLANC EN GRAVLAX (4 pers.)

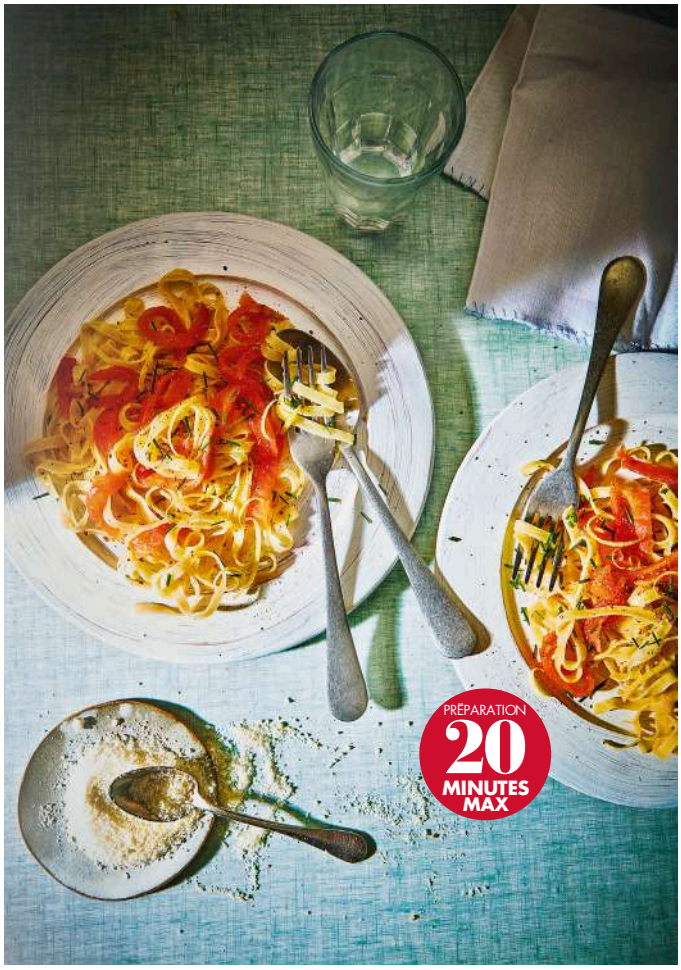
Préparation : 20 mn ◆ Repos : 30 h

◆ 1 dos de cabillaud de 500 g ◆ 4 grandes tartines de pain de campagne
Pour la saumure **◆ 300 g de gros sel gris ◆ 150 g de sucre en poudre ◆ 3 c. à soupe de baies roses ◆ 1 bouquet de cerfeuil ◆ 1 bouquet d'aneth**
Pour servir **◆ 1 carotte orange ◆ 1 carotte jaune ◆ 1/4 d'oignon rouge ◆ 1 petit oignon ◆ 60 g de beurre doux**

1. La veille, mélangez le gros sel avec le sucre, les baies roses, la moitié des fines herbes lavées, séchées et hachées. Placez un tiers de la saumure dans un grand plat. Posez le poisson rincé et séché, et recouvrez-le du reste de saumure. Couvrez et placez au réfrigérateur pendant 24 h.
2. Le jour même, sortez le poisson, rincez-le et séchez-le. Enrobez-le du reste de fines herbes non hachées, et enveloppez le tout de film alimentaire. Placez au réfrigérateur 6 h.
3. Pelez les carottes et détaillez-les en tagliatelle à l'aide d'un économe ou d'un rasoir à légumes. Pelez et ciselez les oignons. Sortez le poisson, retirez les fines herbes et tranchez-le finement.
4. Faites griller les tranches de pain de campagne, beurrez-les, et recouvrez de tranches de gravlax. Décorez avec les lamelles de carotte et les rouelles d'oignon. Poivrez au moulin avant de servir.



Cocottes, Revol.



Petite assiette, Atelier Leto.

CHAKCHOUKA GRATINÉE AUX ŒUFS ET HARICOTS ROUGES (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 2 oignons doux ◆ 6 tomates pelées en boîte ◆ 2 c. à café d'épices à chili ◆ 2 brins d'origan séché ◆ 400 g de haricots rouges en conserve ◆ 4 œufs ◆ 2 c. à soupe de parmesan râpé ◆ huile d'olive

1. Pelez et coupez les oignons en fines lamelles. Coupez les tomates pelées en morceaux.
2. Dans une poêle, faites revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajoutez les tomates, les épices à chili, l'origan, salez et poivrez au moulin.
3. Dans une cocotte à partager ou dans des cocottes individuelles, étalez les haricots rouges, puis ajoutez les oignons à la tomate. Cassez les œufs dessus. Parsemez de parmesan et enfournez 15 mn. Dégustez dès la sortie du four.

Le + EAT

Vous pouvez ajouter un peu de riz blanc cuit avec les haricots rouges.

Sud-Ouest, Cahors, Château Les Croisille, Croizillon 2019, rouge.

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ, CRÈME ÉPAISSE ET MOUTARDE (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 10 mn

◆ 400 g de tagliatelle ◆ 350 g de saumon fumé ◆ 1/2 bouquet de ciboulette ◆ 120 g de crème fraîche ◆ 1 citron bio ◆ 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

1. Faites cuire 8 à 10 mn les tagliatelle dans un grand volume d'eau bouillante salée. Émincez le saumon fumé en lanières. Lavez, séchez et ciselez finement la ciboulette.
2. Dans un saladier, mélangez la crème avec le jus et le zeste du citron, la moutarde et la ciboulette, salez et poivrez au moulin.
3. Une fois cuites, égouttez les pâtes et versez-les dans la crème citronnée, puis ajoutez les lanières de saumon fumé. Dégustez sans attendre.

Le + EAT

Pour plus de gourmandise, parsemez de parmesan fraîchement râpé.

Sud-Ouest, Côtes de Gascogne, Château Laballe, Le Comptoir 2017, blanc.

Deluxe

L'AUTRE **QUALITÉ** DE NOS SAVOUREUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE C'EST...

Année 2021 - Photos non contractuelles - LIDL RCS Créteil 343 262 622. novembre.com

...LEUR **PRIX** !

ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Produit disponible au RAYON SURGELÉS

3€25
125 g
1 kg = 26,00 €

EN VENTE LE MERCREDI 17 MARS

LIDL
Le vrai prix des bonnes choses

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

BOULETTES DE BŒUF, POMMES DE TERRE AU THYM (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 45 mn

◆ 800 g de pommes de terre ◆ 1 bouquet de thym ou du thym séché ◆ huile d'olive ◆ 1 gousse d'ail ◆ 1 oignon ◆ quelques brins de persil ◆ 500 g de viande de bœuf hachée ◆ 1 œuf ◆ 50 g de chapelure

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Pelez les pommes de terre et coupez-les en cubes de taille moyenne. Rincez-les sous l'eau claire, puis déposez-les dans un plat à four, assaisonnez en sel et poivre du moulin, ajoutez le thym effeuillé, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 15 mn.

2. Pelez, dégermez et hachez la gousse d'ail. Pelez l'oignon. Hachez-le, ainsi que le persil préalablement lavé et séché. Dans un saladier, mélangez la viande avec l'ail, l'oignon, le persil, puis l'œuf et la chapelure, salez et poivrez au moulin. Réalisez ensuite 12 boulettes de taille identique, n'hésitez pas à humidifier vos mains pour éviter que la farce ne colle aux doigts.

3. Après 15 mn de cuisson des pommes de terre, ajoutez les boulettes dans le plat et poursuivez la cuisson encore 30 mn. Servez bien chaud.

Languedoc, Saint-Chinian, Domaine Rimbert, Les Travers de Marceau 2018, rouge.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

Plat et assiette, Falcon chez Amara. Cuillère, Habitat. Assiette, Atelier Leto.

SIMPLISSIME

VOUS VEUT DU BIEN !

Des recettes **toujours aussi simples**,
réalisées par **un spécialiste** pour
prendre soin de votre santé !

SEULEMENT 7,95 €

hachette
CUISINE

VERRINES FAÇON TIRAMISÙ, POIRES ET BANANES CARAMÉLISÉES (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 10 mn

◆ 3 poires ◆ 3 bananes ◆ 30 g de beurre ◆ 3 c. à soupe de cassonade ◆ 20 cl de crème liquide à 30 % MG, bien froide ◆ 3 c. à soupe de mascarpone, bien froid ◆ 1 gousse de vanille ◆ 3 c. à soupe de sucre glace ◆ 8 speculoos

1. Pelez, évidez les poires et coupez-les en huit. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec la cassonade, puis ajoutez les poires et faites-les caraméliser à feu doux, en les retournant régulièrement. Lorsqu'elles sont bien dorées, ajoutez les bananes et faites-les dorer quelques minutes. Laissez refroidir.
3. Pendant ce temps, montez en chantilly la crème et le mascarpone avec les graines de vanille. Fouettez en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir une consistance bien ferme, ajoutez le sucre glace.
4. Dans le fond de quatre verrines, déposez 2 speculoos émiettés grossièrement, ajoutez les poires, recouvrez de chantilly, ajoutez ensuite les bananes. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Alsace, Laurent Barth, Gewurztraminer de Kientzheim 2018, doux.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

MILLEFEUILLE DE BRICK AUX AGRUMES (4 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 10 mn ◆ Cuisson : 10 mn

◆ 10 feuilles de brick ◆ 30 g de beurre mou ◆ 60 g de sucre glace + un peu ◆ 3 oranges sanguines ◆ 1 petit pamplemousse ◆ 30 cl de crème liquide à 30 % MG, bien froide ◆ 2 c. à soupe de mascarpone, bien froid

1. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Coupez les feuilles de brick en 36 rectangles. Au pinceau, badigeonnez chaque feuille de beurre, saupoudrez d'un voile de sucre glace, puis empilez-les trois par trois (vous obtenez ainsi 12 rectangles composés de 3 feuilles).
2. Placez ces piles sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et faites-les dorer au four 10 mn. Laissez refroidir avant le montage.
3. Pelez à vif les agrumes et coupez-les en fines rondelles, puis encore en deux pour obtenir des demi-rondelles.
4. Placez la crème et le mascarpone dans le bol d'un robot, puis fouettez en augmentant progressivement la vitesse. Lorsque la crème devient épaisse, ajoutez le reste de sucre glace.
5. Versez la crème dans une poche à douille, et pochez-la sur 4 rectangles feuilletés, déposez quelques morceaux d'agrumes. Couvrez de 4 rectangles feuilletés et recommencez l'opération. Terminez par un rectangle sans crème recouvert de sucre glace. Dégustez immédiatement, sinon les feuilles de brick perdront leur croustillant.

Corse, Vin de France, Domaine Devichi, Muscat, Melle D, pétillant.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

RIZ AU LAIT ULTRA-VANILLÉ (4 pers.)

Préparation : 5 mn ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 1 l de lait entier ◆ 2 gousses de vanille ◆ 150 g de riz rond ◆ 1 c. à soupe de crème épaisse ◆ 100 g de sucre en poudre vanillé

1. Fendez les gousses de vanille en deux et prélevez les graines. Portez à ébullition le lait avec les gousses et les graines. Ajoutez le riz et la crème, puis mélangez. Attendez la reprise de l'ébullition pour couvrir aux trois quarts, et laissez cuire à feu très doux, en remuant deux à trois fois pendant la cuisson.

2. Une fois le riz cuit, ajoutez le sucre et mélangez. Servez aussitôt.

Le + EAT

Vous pouvez déguster le riz tiède ou froid, selon vos préférences, et même l'accompagner d'une compotée de fruits.

Sud-Ouest, Jurançon, Domaine Uroulat 2016, doux.

GÂTEAU DE PAIN PERDU AUX POMMES ET AUX POIRES (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Repos : 10 mn ◆ Cuisson : 35 mn

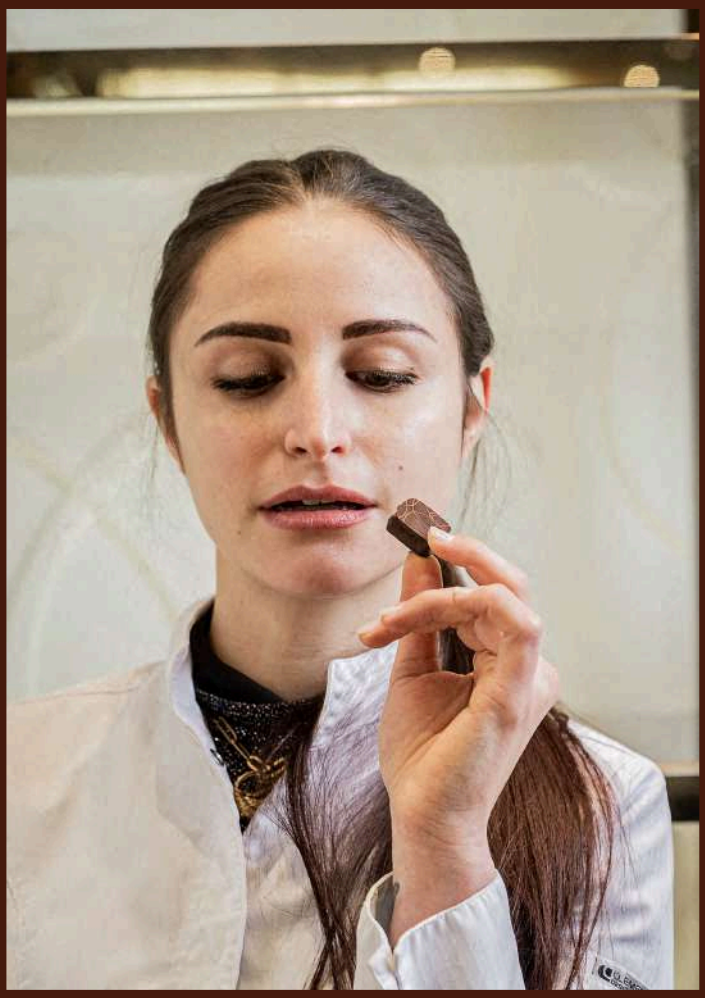
◆ 2 pommes ◆ 1 poire ◆ 4 œufs ◆ 10 cl de crème liquide ◆ 70 g de cassonade ◆ 1 c. à café de cannelle ◆ 1 pain rassis ◆ beurre

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Pelez et coupez les pommes et la poire en morceaux. Battez les œufs en omelette, puis ajoutez la crème, la cassonade et la cannelle.

2. Coupez le pain en tranches de 2 cm d'épaisseur, disposez-les dans un plat à four beurré.

3. Sur les tranches, ajoutez les fruits coupés en morceaux et recouvrez de la préparation aux œufs. Laissez les œufs imbiber le pain pendant 10 mn. Ajoutez 2 noix de beurre et enfournez 35 mn. Servez ce gâteau chaud, tiède ou froid, avec une boule de glace vanille.

🍷 ***Normandie, Poiré, Johanna Cecillon 2017, pétillant.***



JADE GENIN
LA FILLE CHOCOLAT

Reprendre le flambeau quand on a un père génie des douceurs ? C'est le défi relevé par Jade, ex-avocate qui a tombé la robe par amour pour le cacao. Portrait d'une chocolatière aux multiples talents.

PAR **DANIÈLE GERKENS** - STYLISME **OCÉANE ALGARON**
PHOTOS **PIERRE BAËLEN**

Du chocolat partout !

Voilà les premiers souvenirs de Jade Genin quand elle pense aux mercredis de son enfance dans la mini-chocolaterie de son père, 20 m² rue Saint-Charles dans le 15e arrondissement de Paris. À l'époque, Jacques, autodidacte passionné, a quitté la cuisine pour se lancer dans le cacao. Sa sensibilité et sa modernité feront de lui une référence dans ce domaine. Au fil des années, il fournit la plupart des palaces parisiens, ainsi que des grandes tables... Petite souris ravie, Jade y emmène ses amis, teste et goûte les créations paternelles. Le temps passe et l'élève, brillante, suit un parcours classique. « Mon père a souffert de ne pas faire d'études et ma mère m'y a poussée. Du coup, j'ai étudié le droit et je suis passée par HEC. Dans la foulée, j'ai rejoint un cabinet d'avocats, me spécialisant en fusion-acquisition, un boulot passionnant et lucratif », dit-elle. Comment est-elle tombée dans le chocolat ? « En 2017, mon père a reçu la médaille de l'Ordre du Mérite agricole et j'ai pris brusquement conscience qu'il n'était pas éternel, que mes enfants ne connaîtraient peut-être pas la chocolaterie. Il ne m'a fallu que quelques semaines pour décider de changer de vie. »

Heureux, Jacques Genin lui ouvre les portes de sa pâtisserie-chocolaterie. « Ma chance, c'est de posséder un palais formé depuis le plus jeune âge, car je goûtais au chocolat et j'accompagnais mes parents dans les grands restaurants. La fabrication m'était aussi familière puisque j'y ai toujours assisté. » Durant deux ans, elle travaille dans l'ombre, heureuse chaque matin de rejoindre la chocolaterie de la rue de Turenne, et de donner du sens à son existence, en bonne représentante de la génération Y. Il est le « grand patron », Jade le « petit patron ». En charge de la partie chocolat de la maison Jacques-Genin (« la pâtisserie est plus technique, j'ai besoin d'apprendre », avoue-t-elle), elle a aussi pris en main la communication et les réseaux sociaux, observe la gestion et réfléchit aux prochaines étapes. « Je voudrais que nous devenions une marque vivante, changeant avec les saisons, les événements et s'adaptant à nos clients, je rêve de développer le sur-mesure. » D'ici-là, régulièrement coiffée d'un turban coloré, elle glisse sa touche, épicée et subtile, à l'image de sa passion pour le jasmin, la rose et la fleur d'oranger... Une histoire à suivre !

Jacques-Genin Marais, 133, rue de Turenne, Paris-3e. 01 45 77 29 01. jacquesgenin.fr

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

TRUFFES (pour 50 pièces)

Préparation : 15 mn ◆ Repos : 3 h ◆ Cuisson : 5 mn

◆ 190 g de chocolat noir grand cru ◆ 18 cl de crème fleurette ◆ 250 g de cacao

1. À l'aide d'un grand couteau, hachez le chocolat en fins morceaux. Dans une casserole, portez la crème à ébullition. Versez-la doucement sur le chocolat haché, puis émulsionnez avec un fouet. Laissez refroidir 3 h à température ambiante.
2. Versez le chocolat crémeux dans une poche munie d'une douille de 12 mm et formez des petites boules de la taille d'une grosse noisette. Laissez-les sécher.
3. À l'aide d'une cuillère, roulez les petites boules dans le cacao. Mangez-les sans tarder, elles ne se conservent pas très longtemps.

Goûter, tester et partager… Le quotidien cacaoté de Jacques et Jade Génin dans leur atelier.

MENDIANTS (pour 50 pièces)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 20 mn ◆ Cuisson : 10 mn

◆ **300 g de chocolat noir, au lait ou blanc au choix ◆ 100 g de fruits secs ou de fruits confits** Pour les fruits secs caramélisés ◆ **40 g de fruits secs ◆ 30 g de sucre blanc**

1. Hachez le chocolat en fins éclats sur une planche à découper. Préparez un bain-marie : faites bouillir un peu d'eau dans une casserole et coupez le feu. Versez ces éclats dans un cul-de-poule, que vous placerez dans la casserole. Faites fondre le chocolat ainsi en veillant à ce qu'il ne dépasse pas 37° (au contact des lèvres, le chocolat doit sembler froid).

2. Pour caraméliser les fruits secs : dans une autre casserole, faites cuire 10 g d'eau (ou 1 c. à soupe) avec le sucre jusqu'à 123°. Plongez les fruits secs dans le sirop et mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que les fruits soient entièrement recouverts d'une fine couche de caramel ambré mais non bruni.

3. Découpez une feuille de papier cuisson et dessinez au marqueur sur le dos de la feuille des cercles de 3 cm de diamètre. Retournez la feuille. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, réalisez des cercles de chocolat sur les cercles dessinés. Déposez les fruits secs, confits et caramélisés, en effectuant une légère pression. Laissez reposer 20 mn à température ambiante avant de déguster.

Assiette, La Trésorerie.

PRÉPARATION
20
MINUTES
MAX
EN FICHE
RECETTE
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

UN REPAS TOUT CHOCOLAT

On l'aime brut, en tablette ou fondant dans les desserts, mais il se prête aussi aux plats salés et aux cocktails. Et pourquoi pas un déjeuner de Pâques complètement cacao ?

STYLISME ET RECETTES **AUDREY COSSON** ASSISTÉE DE **MARION CHIBRARD**
PHOTOS **DAVID JAPY**

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

EN FICHE RECETTE

COCKTAIL CHOCOLAT À LA JAMAÏCAINE

ASPERGES RÔTIES, TRUITE ET « BEURRE BLANC » DE CHOCOLAT (4 pers.)

Préparation : 25 mn ◆ Cuisson : 35 mn

◆ 2 bottes d'asperges vertes ◆ 1 citron bio ◆ huile d'olive ◆ fleur de sel ◆ 4 tronçons de filets de truite de 100 g environ chacun ◆ 2 c. à soupe de pistaches vertes décortiquées Pour le beurre blanc de chocolat **◆ 40 g de chocolat blanc à dessert ◆ 1 échalote ◆ 10 g de beurre doux ◆ 20 cl de vin blanc ◆ le jus de 1/2 citron ◆ 10 cl de crème fraîche liquide entière**

1. Préchauffez le four à 200°/th. 6-7. Pour le beurre blanc, faites fondre le chocolat au bain-marie. Pelez et ciselez finement l'échalote. Faites-la suer avec le beurre dans une poêle, à feu moyen. Quand elle est translucide, versez le vin blanc et le jus de citron, puis laissez réduire presque à sec.

2. Hors du feu, ajoutez le chocolat et mélangez. Versez la crème fraîche, mélangez et remettez rapidement sur feu très doux pour réchauffer l'ensemble. Salez, poivrez et réservez au chaud.

3. Tranchez le citron en rondelles. Tapissez une plaque à four de papier cuisson, et répartissez les rondelles de citron. Lavez les asperges, coupez les pieds. Disposez-les sur les rondelles de citron. Arrosez d'huile d'olive, parsemez de fleur de sel, poivrez au moulin et enfournez 20 mn, jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Réservez au chaud.

4. Faites colorer rapidement les filets de truite dans une poêle huilée bien chaude sur chaque face, en aller-retour, en les gardant rosés à cœur. Répartissez la truite sur quatre assiettes avec les asperges, nappez généreusement de sauce au chocolat et parsemez de pistaches concassées.

Bourgogne, Domaine Laurent Tribut, Chablis 2018, blanc.

CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT, CARDAMOME NOIRE (6 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Repos : 1 h 15 mn ◆ Cuisson : 35 mn

◆ 50 cl de lait entier ◆ 10 graines de cardamome noire ◆ 130 g de chocolat au lait à dessert ◆ 60 g de sucre de canne ◆ 1 œuf + 3 jaunes d'œufs ◆ cacao

1. Préchauffez le four à 150°/th. 5. Sur la plaque du four placée à mi-hauteur, posez un grand plat rempli d'eau, qui accueillera les ramequins pour une cuisson au bain-marie.
2. Dans une casserole, portez le lait à frémissements et retirez du feu. Ajoutez les graines de cardamome et laissez infuser 15 mn à couvert. Filtrez.
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie dans une casserole. Dans un saladier, fouettez le sucre avec l'œuf et les jaunes. Ajoutez le chocolat fondu, fouettez, versez le lait et fouettez à nouveau.
4. Versez la crème dans six ramequins et enfournez 30 mn au bain-marie. Placez 1 h au frais (pas plus, les crèmes doivent encore être un peu tremblotantes). Saupoudrez de cacao et dégustez.

Le + EAT

Servez ces crèmes avec 10 cl de crème fleurette entière fouettée en chantilly bien ferme, à laquelle vous ajouterez 100 g de ricotta fouettée.

GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE DE CACAO (6 pers.)

Préparation : 45 mn ◆ Repos : 1 h 10 mn ◆ Cuisson : 55 mn

◆ 1 gigot d'agneau désossé ◆ fleur de sel Pour la croûte de cacao **◆ 750 g de farine T55 + un peu ◆ 30 g de cacao en poudre ◆ 1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée (15 g)** Pour le beurre parfumé **◆ 3 gousses d'ail ◆ 50 g de beurre doux ◆ 8 brins d'origan ou de thym** Pour la garniture **◆ 200 g de petits pois écossés ◆ 8 petits navets nouveaux ◆ 1 c. à soupe de cassonade ◆ le jus de 1/2 citron**

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mélangez la farine et le cacao dans un saladier. Ajoutez la levure, 15 g de fleur de sel et 40 cl d'eau tiède. Pétrissez 15 mn et formez une boule. Recouvrez d'un torchon humide et laissez pousser 1 h dans un endroit chaud.
2. Pelez, dégermez et écrasez l'ail. Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole avec l'ail et 4 brins effeuillés d'origan. Réservez.
3. Divisez la pâte en deux et étalez chaque pâton sur un plan de travail fariné. Déposez une pâte dans un plat creux à four tapissé de papier cuisson. Placez le gigot dessus, badigeonnez-le avec un pinceau de beurre fondu parfumé, salez, poivrez au moulin. Recouvrez la viande avec la deuxième pâte et pressez les bords pour les souder hermétiquement. Enfournez dans le bas du four 50 mn.
4. Pendant ce temps, faites blanchir les petits pois à l'eau bouillante salée 5 mn. Pelez et coupez les navets en quatre, faites-les revenir dans le reste de beurre avec le sucre, le jus de citron, un petit verre d'eau, salez, poivrez. Laissez mijoter à couvert sur feu moyen 15 mn, ou jusqu'à ce que le jus de cuisson soit sirupeux. À la fin, ajoutez les petits pois et le reste d'origan, mélangez et réservez.
5. Sortez l'agneau du four, laissez reposer 10 mn. Cassez la croûte et servez la viande coupée en tranches avec les légumes confits.

🍷 ***Bourgogne, Hautes Cotes-de-Nuits, Domaine Naudin-Ferrand, Les Tilles 2017, rouge.***

Assiette, Laurette Broll.

MI-CUITS AU CHOCOLAT PRALINÉ ET FÈVE TONKA (6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 100 g de chocolat noir à dessert ◆ 100 g de beurre + un peu ◆ 2 œufs ◆ 40 g de sucre en poudre ◆ 25 g de farine + un peu ◆ 1 c. à café de fève tonka râpée ◆ 6 c. à café bombées de pâte à tartiner pralinée

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans une casserole, préparez un bain-marie. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez la farine et la fève tonka, puis mélangez.
2. Versez la pâte dans six moules à muffin (beurrez-les et farinez-les s'ils ne sont pas en silicone) jusqu'au tiers, déposez dans chaque moule 1 c. à café bombée de pâte à tartiner, puis recouvrez avec le reste de pâte pour garnir les moules jusqu'aux deux tiers. Enfournez 8 à 10 mn. Démoulez délicatement sur une assiette et dégustez dès la sortie du four.

Portugal, Porto Reserve, Graham's, Six Grapes, vin muté.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

Toutes les photos ont été réalisées sur des fonds en tissu peints par Natacha Arnoult, ou sur des nappes de chez Merci.

Assiettes, Jars et Ulrike Weiss.

La dernière fois qu'on a vu Pâques comme ça, c'était jamais.

VINCENT DARRÉ ×

En avant-première le 22 mars sur MONOPRIX.fr et en boutique dès le 24 mars.

Retrouvez nos produits frais en magasin pour votre table festive, et en exclu l'Œuf confectionné par le chocolatier Schaal, entièrement décoré à la main.

Et découvrez notre collection exclusive signée Vincent Darré dans une sélection de magasins et sur **MONOPRIX.fr**. Avec le **Click&Collect** et la **E-Reservation**, commandez en ligne, retirez en magasin.

Monoprix - SAS au capital de 78 365 040 € - 14-16, rue Marc Bloch - 92110 Clichy - 552 018 020 R.C.S. Nanterre – Pré-presse : elpev

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Bol, Malo.

SLICES CHOCOLAT-AVOINE POUR LE PETIT DÉJEUNER (6 à 8 pers.)

Préparation : 30 mn ◆ Repos : 2 h ◆ Cuisson : 35 mn

Pour la base avoine ◆ **125 g de beurre doux ◆ 2 c. à soupe de sirop d'érable ◆ 100 g de petits flocons d'avoine ◆ 60 g de noix de coco râpée ◆ 150 g de farine ◆ 80 g de sucre de canne complet** Pour la couche chocolat ◆ **150 g de chocolat noir à dessert ◆ 20 g de beurre doux ◆ 1/2 c. à café de fleur de sel ◆ 3 fèves de cacao concassées**

1. Préchauffez le four à 160°/th. 5-6. Faites fondre le beurre avec le sirop d'érable dans une casserole.
2. Dans un bol, mélangez les flocons d'avoine avec la noix de coco, la farine et le sucre de canne. Ajoutez le beurre fondu au sirop d'érable et mélangez bien pour enrober le tout. Versez dans un moule de 20 x 20 cm tapissé de papier cuisson et tassez bien avec les doigts. Enfournez 20 mn, puis laissez refroidir à température ambiante.
3. Dans une casserole, faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre découpés en morceaux. Mélangez bien et versez sur la base de croquant d'avoine. Saupoudrez de fleur de sel et d'éclats de fèves de cacao. Placez 2 h au frais.
4. Démoulez et découpez de fines tranches bien nettes avant de servir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

PETITS ŒUFS AU CHOCOLAT, MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC (6 pers.)

Préparation : 1 h ◆ Repos : 2 h ◆ Cuisson : 15 mn

◆ **moules à œufs** Pour les œufs ◆ **150 g de chocolat noir de couverture ◆ 150 g de chocolat au lait de couverture ◆ 30 g de poudre Mycryo (disponible en épicerie spécialisée)** Pour la mousse ◆ **200 g de chocolat blanc ◆ 40 cl de crème fraîche entière liquide froide ◆ 1 feuille de gélatine**

1. Tempérez le chocolat : faites fondre les chocolats cassés en morceaux séparément, au bain-marie. Portez le chocolat noir à 55-58°, et le chocolat au lait à 45-48°. Ôtez les bols du bain-marie et plongez-les dans des bols plus grands remplis d'eau glacée pour refroidir les chocolats. Quand la température du chocolat noir atteint 34-35°, ajoutez 15 g de poudre Mycryo et mélangez. Dès que le chocolat noir atteint 31-32°, versez-le dans les moules. Quand la température du chocolat au lait atteint 33-34°, ajoutez 15 g de poudre Mycryo et mélangez. Dès que le chocolat au lait atteint 29-30°, versez-le dans les moules. Retirez le surplus des moules et laissez durcir, retirez ensuite les traces sur les moules pour avoir des bords nets. Laissez reposer 2 h avant de démouler.
2. Faites tremper la gélatine dans un peu d'eau froide. Hachez le chocolat blanc. Dans une casserole, aites chauffer à feu doux 10 cl de crème fraîche. Ajoutez la gélatine essorée hors du feu. Mélangez pour la faire fondre, puis versez sur le chocolat et fouettez pour obtenir une ganache bien lisse. Battez le reste de crème fraîche en une chantilly ferme et incorporez-la délicatement à la ganache.
3. Garnissez chaque 1/2 œuf de mousse avec une poche à douille. Collez les moitiés entre elles en chauffant leurs bords 1 s sur une plaque chaude. Dégustez immédiatement ou conservez-les quelques jours dans un endroit frais et sec.

Le + EAT

La Mycryo® est une poudre de beurre de cacao constituée à 100 % de beurre de cacao, purement végétal et 100 % naturel, en vente sur Internet.

briochepasquier.com

Craquez & Fondez !

À la fois craquante et fondante,
Grilletine s'adapte à toutes vos humeurs
et envies, qu'elles soient sucrées ou salées.

Pasquier SA, au capital social de 2 092 266 €, Route d'Yzernay, BP 12, 49360 Les Cerqueux. RCS Angers 329 263 933. Visuels non contractuels - LES GROS MOTS.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

SOYEZ FOOD SOLIDAIRE

Avec son association Le Cook Trotteur et ses ateliers de cuisine mijotée à partir d'invendus alimentaires, Maïmouna Diabira met de la joie dans le cœur des femmes en situation précaire. Reportage au palais de la Femme, où la cuisine répare, intègre, crée du lien et donne des ailes.

PAR **JULIE GERBET** - RECETTES **MAÏMOUNA DIABIRA**
PHOTOS **GRÉGOIRE KALT**

Il est 10 heures et, comme tous les derniers mercredis du mois, dans les cuisines partagées du palais de la Femme – un centre d'hébergement parisien majoritairement dédié aux femmes isolées –, Maïmouna Diabira, la fondatrice du Cook Trotteur, enfile son tablier bleu. Secondée par Samira Hilmi, l'une de ses Cook Trotteuses, et par une dizaine de résidentes, elle s'apprête à mitonner un repas qu'elles dégusteront ensemble avant de le distribuer aux autres pensionnaires. Leila, Dialika, Alice, Meriem, Mariama retroussent leurs manches, le sourire aux lèvres, prêtes à en découdre avec les montagnes de noix à casser et de carottes à découper.

L'importance de la dimension locale

Sur l'îlot central trône la récolte d'invendus alimentaires du jour, faite chez les commerçants du quartier. Ce matin donc : du pain sec, donné par la boulangerie voisine Le Pain des Copains, et des carottes multicolores un peu fanées, quelques betteraves fripées ou des bananes trop tachetées récupérées chez le primeur. La dimension locale et l'implication des artisans et des commerçants du quartier sont importantes. La débrouille et la créativité aussi. « Ça contribue à créer du lien et de la solidarité », souligne Grégoire Kalt, membre actif de l'association et collaborateur régulier de ELLE à table. Avant de photographier cet atelier pour le magazine, il a ramassé les invendus chez les commerçants et a ramené les noix de son jardin pour agrémenter le menu du jour.

Faire aussi beau que bon

Très vite, la bande polyglotte s'anime pour transformer ces aliments dont personne ne veut en plats ultra-appétissants à la portée de tous. Meriem Mekamene, une habituée des ateliers, s'applique à tailler les carottes et à les aligner par couleur comme pour créer un tableau impressionniste. « Les gens partent du principe que quand tu fais du social, tu te contentes d'ouvrir une boîte de conserve et de l'améliorer !

EN FICHE RECETTE

KEBBEH DE PAIN AU POULET, PURÉE DE BETTERAVES ET PESTO DE FANES DE CAROTTES

QUICHE AUX CAROTTES À BASE DE PAIN RASSIS

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

Maïmouna Diabira a imaginé Le Cook Trotteur pour mettre en lumière les talents culinaires, souvent cachés, des femmes en situation précaire.

QUICHE AUX CAROTTES À BASE DE PAIN RASSIS (6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 30 mn ◆ Cuisson : 50 mn

Pour la pâte brisée ◆ **250 g de pain rassis (soit 1 baguette) ◆ 1 œuf ◆ 50 g de beurre mou** Pour la garniture ◆ **600 g de carottes de couleur avec leurs fanes ◆ 4 œufs ◆ 1 grand pot de crème fraîche (22 cl) ◆ 150 g d'emmental râpé**

1. À l'aide d'un blender, réduisez le pain rassis en miettes assez fines, puis incorporez-y l'œuf, 20 cl d'eau, puis le beurre. Malaxez bien la pâte de façon homogène pour qu'elle soit facilement malléable. Aplatissez la pâte à la main dans un moule à tarte beurré et laissez reposer 30 mn au frais.
2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Lavez les carottes. Pelez-les et réalisez de fines lamelles dans la longueur à l'aide d'un économe. Dès que vous arrivez au cœur de la carotte, faites un quart de tour et recommencez l'opération. Ciselez les fanes des carottes.
3. Dans un bol, fouettez les œufs, la crème fraîche, les fanes ciselées, une pincée de sel, une pincée de poivre et l'emmental. Versez ce mélange sur le fond de tarte. Disposez les lamelles de carottes sur l'appareil. Enfournez 50 mn.
🍷 ***Sud-Ouest, Côtes de Gascogne, Domaine de Joy, L'Éclat 2019, blanc.***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ce n'est pas du tout notre façon de faire. On nous dit souvent que nos plats ressemblent à ceux d'un restaurant », souligne Maïmouna, pour qui faire beau est aussi important que faire bon.

Libératrice de talents

Cette maman de deux garçons, ancienne acheteuse dans l'industrie automobile, a repris ses études à 38 ans avec une soif d'indépendance et une forte envie d'entreprendre. Un master de gestion des entreprises plus tard, son amour inattendu pour la cuisine, né lors de nombreux voyages où elle a pu tisser des liens avec les populations locales, la pousse à entamer une reconversion professionnelle. Devise d'Oprah Winfrey en tête – « la cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager » –, elle passe un CAP cuisine à l'école d'Alain Ducasse et peaufine une idée un peu folle : changer le monde à son niveau en libérant et en mettant en lumière les talents culinaires, souvent cachés, des femmes. C'est ainsi qu'en 2015 naît Le Cook Trotteur, ces ateliers culinaires qui vont à la rencontre de femmes en situation d'isolement ou précaire. Intégrée à l'incubateur HEC, la start-up sociale de Maïmouna se structure, enchaînant les escales nomades dans les centres, les foyers ou les écoles. Dans le même temps, elle organise des ateliers de cuisine, des buffets cocktails ou des prestations de team-building en entreprises, histoire de faire se rencontrer des personnes qui ne se seraient jamais croisées.

Des bananes trop mûres récupérées chez le primeur voisin ont permis de préparer ce joli banana bread.

L'atelier leur redonne confiance et conscience qu'elles peuvent agir.

Astuces anti-gaspi et convivialité

Mais revenons à l'atelier du jour. Déjà, les recettes prennent forme : la pâte à tarte à base de farine de pain rassis, les boulettes de poulet aux pois chiches, la purée de betteraves et pommes de terre, le pesto de fanes de carottes sont quasi terminés. L'identité culinaire ? « Il n'y en a pas vraiment parce qu'on fait en fonction des invendus, on s'adapte et on change de recettes tout le temps », sourit l'énergique fondatrice de l'association, qui aime mélanger les couleurs au même titre que les cultures. Son péché mignon ? Cuisiner le pain rassis. Elle est devenue experte dans la transformation de ce produit quotidien qu'elle réduit en poudre avant de le réutiliser comme une farine dans différentes bases de pâtes à tartes, farces ou cakes. « Avant, le pain rassis terminait souvent en pain perdu. Je n'avais jamais pensé à l'utiliser comme farine. Idem avec la betterave que je ne connaissais qu'en salade. Je n'aurais jamais osé la cuisiner chaude, or en purée, c'est délicieux », apprécie Meriem, qui se verrait bien, une fois sa situation régularisée, trouver une place en cuisine. Mariama, pour sa part, se réjouit d'apprivoiser les bases de la cuisine européenne et de découvrir des produits jusqu'alors inconnus, tel le vinaigre balsamique. Quant à Leila, qui vient d'arriver de Géorgie avec son fils, elle découvre que les épluchures de légumes peuvent ne pas finir à la poubelle. Au-delà du simple atelier de cuisine, ces « jam sessions de la bouffe », où il fait bon mitonner et improviser ensemble, leur redonnent confiance et conscience qu'elles peuvent agir.

Créatrice d'autonomie

L'association nomade met aussi en avant un système vertueux où tout a été (bien) pensé pour mêler cuisine, écoresponsabilité (produits de saison, utilisation des restes, et des fruits et légumes invendus) et reconstruction sociale. La cuisine est prétexte à la reconnaissance, la valorisation, la découverte culturelle et au partage des talents de ces femmes en situation d'isolement ou de précarité. « Au palais de la Femme, elles logent dans le même immeuble, mais n'ont pas toujours l'occasion d'échanger ou de se rencontrer. Participer aux ateliers crée du lien. Lors des différentes escales, nous repérons celles qui cuisinent le mieux pour les faire participer en tant qu'organisatrices et les faire ensuite intervenir et travailler lors des différentes prestations de l'association », se réjouit la cheffe de file des Cook Trotteuses.

Il est maintenant midi. Des plats variés aux mille couleurs, à l'image de celles qui les ont concoctés, sortent du four, tous plus alléchants les uns que les autres. Elles vont pouvoir distribuer le fruit de cet atelier aux autres résidentes, une façon de se restaurer à tous les niveaux et d'aller à la rencontre de l'autre. « Cela permet aussi aux résidentes de retrouver une alimentation variée, de saison et préparée maison », conclut Dialika Diakite, coordinatrice de la cuisine partagée du palais de la Femme, qui a ouvert ses portes aux idées larges de Maïmouna. Toutes sont convaincues que la cuisine est l'une des meilleures façons de se libérer, (se) délivrer.

lecooktrotteur.com

D'AUTRES INITIATIVES ENGAGÉES

Partager un repas, c'est partager de l'émotion, de l'humain et l'amour des bonnes choses. Ce n'est donc pas un hasard si tant d'initiatives solidaires se développent autour de la cuisine. Depuis Les Restos du Cœur en 1985 – plus que jamais d'actualité –, d'autres associations à la fois sociales et inclusives ont vu le jour. En voici quelques-unes à suivre et à soutenir.

PAR **JULIE GERBET**

RESTAURANT LE REFLET

Une équipe extraordinaire pour un restaurant qui se veut ordinaire. Ici, en cuisine et en salle, ce sont des personnes atteintes de trisomie 21 qui officient. Fondé à Nantes en 2016 par Flora Lelièvre, jeune architecte d'intérieur, puis dupliqué à Paris, Le Reflet, au départ un projet de fin d'études, s'est transformé en une belle aventure, parrainée par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée. À l'arrêt depuis le confinement, Le Reflet ouvre à nouveau ses portes deux jours par semaine pour proposer des repas à un euro destinés aux étudiants en situation précaire. À signaler : la récente collaboration de la marque d'arts de la table Maison Fragile avec deux jeunes chefs salariés du restaurant Le Reflet. Redouane Sellami et Eurydice Lecacheux ont dessiné une collection d'assiettes (et bientôt des mugs) baptisée Extraordinaire par Le Reflet. Les bénéfices de cette très jolie collection, qui a pour but avoué de créer une prise de conscience dans le milieu de la gastronomie, seront reversés à l'association Les Extraordinaires, qui met en lumière et favorise l'inclusion des personnes porteuses d'un handicap mental.

restaurantlereflet.fr - maisonfragile.com

LE RECHO

Répondre à la crise de l'accueil des migrants grâce à la cuisine, c'est l'objectif que s'est fixé l'équipe du Recho depuis 2016. Les douze femmes à l'origine du projet sont parties à la rencontre des personnes réfugiées dans des camps d'accueil en France et en Europe pour partager avec elles un bon repas, avant de poser casseroles et food truck en juin 2019 dans une ancienne caserne de gendarmes du 16e arrondissement de Paris, où elles forment des personnes réfugiées aux métiers de la restauration. Tant que les restaurants restent fermés, leur délicieuse cuisine éco-responsable est disponible à emporter ou en livraison. Les projets futurs ne sont pas à l'arrêt pour autant : la bande aimerait ouvrir un deuxième restaurant et lancer Les Tables des Voisins, des déjeuners intergénérationnels pour lutter contre l'isolement des personnes âgées. À suivre…

lerecho.org

REFUGEE FOOD FESTIVAL

Depuis 2016, ce festival culinaire annuel – qui a lieu en juin – célèbre dans différentes villes de France et du monde la collaboration entre chefs et cuisiniers réfugiés. Les repas à quatre mains, ou davantage, sont souvent une occasion unique de découvrir de nouvelles cuisines, que ce soit dans la cantine du coin ou au restaurant étoilé. Refugee Food dispose de La Résidence (au Ground Control, Paris-12e), restaurant et lieu de formation dédié aux chefs réfugiés, et les accompagne dans leur professionnalisation aux métiers de la cuisine avec des programmes dédiés. Avec la fermeture des lieux de restauration, les équipes se sont mises à la distribution de repas (45 000 déjà !) pour les personnes démunies.

refugeefoodfestival.com

Harry Cummins, chef de La Mercerie, à Marseille, accueillant un chef refugié pour un repas à quatre mains.

HELLO ERNEST

L'association Ernest, c'est d'abord une grande famille de restaurateurs solidaires qui appliquent une petite majoration sur les additions, destinée à financer des paniers de légumes distribués dans des centres sociaux. En période de fermeture des restaurants, Ernest s'est réinventé dans l'aide alimentaire d'urgence pour les personnes sans domicile. Près de 60 000 repas ont été distribués depuis le premier confinement, préparés notamment dans les cuisines de Gustu, à La Rotonde Stalingrad, prêtées aux 350 bénévoles. L'équipe garde espoir de pouvoir organiser un Ernest Fest en juin prochain et une nouvelle édition de Cheffes !, le festival de cuisine qui regroupe des talents 100 % féminins, à la rentrée prochaine.

hello-ernest.com

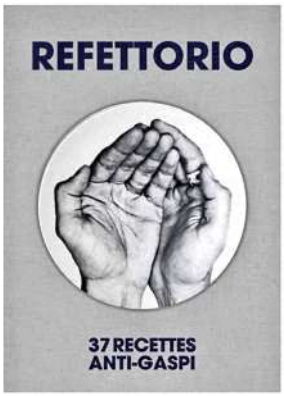
L'APRÈS-M

En 2019, dans les quartiers nord de Marseille, une enseigne McDonald's a fermé ses portes, laissant sur le carreau une centaine de salariés. Ces derniers ne se sont pas laissé abattre et ont repris le local pour créer un restaurant solidaire capable de distribuer des repas aux nombreuses familles en difficulté de ce quartier. Repeint en rose et bleu, orné du slogan « Venez comme vous êtes, solidaires », L'Après-M pourrait être le début d'une belle histoire, si la multinationale, qui possède toujours les lieux, finit par céder le local aux bénévoles. Pour l'instant, aucun accord n'a encore été trouvé.

facebook.com/ApresM.13/

REFETTORIO PARIS

Cent repas par jour, 130 kg de nourriture récupérés et transformés en menus entrée-plat-dessert de qualité, destinés aux personnes en situation d'exclusion, par des cuisiniers bénévoles guidés par le chef italien triplement étoilé Massimo Bottura. Le tout situé dans la magnifique crypte de l'église de la Madeleine, agrémentée d'œuvres d'art, « parce que le beau, c'est essentiel, ça nourrit l'âme », insiste le chef italien. Un pari fou qui tient bon depuis 2018, avec plus de cent grandes toques internationales qui viennent régulièrement participer à l'élaboration de ces repas solidaires. Depuis la crise sanitaire, Refetorio n'abandonne pas sa mission première : nourrir ceux qui sont dans le besoin. Les équipes se sont organisées pour livrer des milliers de repas aux sans-abri, aux migrants dans des centres d'accueil et aux personnes en difficulté, chaque jour, à travers une quarantaine de restaurants et d'associations partenaires.



refettorioparis.com

« Refettorio, 37 recettes anti-gaspi », photos de JR, éd. Maison CF.

CAFÉ JOYEUX

Cinq cafés répartis entre Paris, Bordeaux et Rennes où travaillent cinquante personnes atteintes de trisomie 21 ou de troubles cognitifs, ce sont les Cafés Joyeux qui s'installent peu à peu dans toute la France. Désormais, c'est aussi une belle marque de café, torréfié à Strasbourg, dont les revenus servent directement à ouvrir de nouveaux cafés. Un cercle vertueux pour plus d'inclusivité et de visibilité du handicap. Café Joyeux ouvrira même son propre CFA pour les apprentis d'ici quelques mois pour permettre à ses étudiants d'être diplômés et d'obtenir un CDI à la fin de leur formation. De nouveaux coffee shops sont aussi attendus à Lille, Tours, Versailles et Lyon !

cafejoyeux.com

MEET MY MAMA

Des bons petits plats mijotés par des femmes, avec des ingrédients dénichés en circuit court, une école de formation pour apprendre à vivre de sa cuisine, et un service traiteur et livraison... Meet My Mama, cofondé par Loubna Ksibi et Donia Amamra, donne ses lettres de noblesse à la cuisine de mamas des quatre coins du monde. Même pendant la crise, elles continuent de mettre la main à la pâte ! Chaque semaine, une mama différente fait découvrir sa cuisine, que l'on peut commander sur le site entre dimanche et mercredi pour une livraison le vendredi. Et, toujours dans un objectif solidaire, cent repas sont préparés et distribués chaque jour par des bénévoles à des personnes sans-abri, réfugiées ou en difficulté. On peut retrouver une partie de leurs recettes dans le livre « Les Mamas cuisinent le monde », paru aux éditions Hachette.

meetmymama.com

HORS-SÉRIE ICÔNE

100 PAGES

SUR VANESSA PARADIS
ARTISTE ULTIME, STAR INTIME

EN VENTE ACTUELLEMENT

chez votre marchand de journaux et sur www.horsseries.jemabonne.fr

L'OR BLANC DE CAMARGUE

Au pied de la cité médiévale d'Aigues-Mortes s'étend le plus vaste salin de Méditerranée. Entre plages sauvages, tables salantes et flamants roses, découverte d'un écosystème préservé où l'on récolte aussi la précieuse fleur de sel.

PAR **ALEXANDRA MICHOT**
PHOTOS, RECETTES & STYLISME **MARJOLAINE DAGUERRE**

Sous l'action du soleil et du vent, l'eau de mer contenue dans les bassins va perdre 90 % de son volume et se concentrer en sel. Une fois cristallisé, il est prêt à être récolté.

Un système de bassins communicants permet de réguler le taux de salinité dans l'eau.

BEURRES PARFUMÉS MAISON
(pour 3 petites portions de beurre de 50 g chacune)

Préparation : 10 mn

Pour le beurre à la truffe ◆ **50 g de beurre doux à température ambiante ◆ 2 g de fleur de sel à la truffe** Pour le beurre à la ciboulette ◆ **50 g de beurre doux à température ambiante ◆ 2 g de fleur de sel ◆ 1 c. à soupe de ciboulette ciselée** Pour le beurre au citron ◆ **50 g de beurre doux à température ambiante ◆ 2 g de fleur de sel ◆ le zeste de 1 citron bio**

1. Mélangez chaque beurre avec sa garniture. Sur trois morceaux de papier sulfurisé, formez un palet ou une motte. Fermez le papier.
2. Réservez au frais jusqu'à ce que le beurre ait durci.

Le + EAT

Ces beurres parfumés sont parfaits pour accompagner des pommes vapeur, être tartinés dans un sandwich avec du jambon blanc, ou simplement pour surprendre lors du brunch du dimanche.

À moins d'une heure de Montpellier, Nîmes ou Arles, la cité médiévale d'Aigues-Mortes, avec ses charmantes ruelles pavées, ses fortifications, ses tours et sa fameuse fougasse parfumée à la fleur d'oranger, mérite le détour. Mais son atout le plus spectaculaire se découvre en parcourant les remparts de 1,6 kilomètre qui l'entourent. La partie sud de l'enceinte, édifiée en pierre calcaire des Baux et de Beaucaire, offre en effet une vue imprenable sur les vastes étendues d'eaux du salin, qui se parent parfois d'une étonnante teinte rosée.

Le phénomène s'observe surtout en été, entre mi-juillet et début septembre, c'est-à-dire au moment où l'action conjuguée du vent et du soleil permet la récolte du trésor des sauniers : la précieuse fleur de sel. C'est la période que nous avons choisie pour partir découvrir le salin d'Aigues-Mortes afin de lever le mystère de la formation de ces flocons comestibles. La belle histoire entre le sel et la Petite Camargue ne date pas d'hier…

UN CLUB MED POUR OISEAUX MIGRATEURS

Dans ce plat pays qui tutoie la mer, le sel a toujours fait des incursions régulières dans les terres. À chaque fois qu'une vague un peu haute déferlait, l'eau restait emprisonnée tout l'été, l'évaporation naturelle finissant par former de grosses quantités de sel qu'on exploite ici depuis l'Antiquité. Pour nous guider au cœur de cet écosystème protégé qui s'étend sur 7 500 hectares (grosso modo, la surface de Paris intra-muros), nous avons mis nos pas dans ceux de Luc Vernhes, saunier de métier qui arpente le salin depuis 1978. C'est peu dire qu'il le connaît comme sa poche ! À ses côtés, les barrières se soulèvent plus vite, l'accès aux coins les plus préservés est facilité. Car, à moins de réserver une visite guidée ou une balade naturaliste à pied, en vélo ou en petit train, le site n'est pas ouvert au public. Tant mieux pour les quelque 150 espèces d'oiseaux protégées qui transitent ou vivent sur place à l'année. « Le salin, c'est un peu le Club Med des oiseaux migrateurs, rigole Luc.

1. Une fois ramassée par les sauniers, la fleur de sel s'égoutte dans des clayettes.
2. Véritable refuge pour les oiseaux, le salin d'Aigues-Mortes abrite une vaste colonie de flamants roses.

Dans les marais salants, la nature décide à 95 %

Ici, ils sont protégés du fracas humain. » D'ailleurs, cet amoureux des lieux rechigne à approcher de trop près les colonies de flamants roses qui séjournent par milliers dans ce cadre privilégié. Seul un nombre restreint de sauniers dérange parfois le ballet des échassiers qui doivent leur plumage coloré à la concentration dans l'eau d'une micro-algue qu'on trouve principalement dans les lagunes et les marais salants : la Dunaliella salina, qui ne s'épanouit que dans l'eau salée et se charge en caroténoïdes aux beaux jours pour se protéger des U.V. Cette micro-algue nourrit une espèce de mini-crevettes, l'Artemia salina, dont raffolent les flamants… qui lui doivent leur plumage coloré. Sans elle, ils resteraient gris.

LE SEL SE RÉCOLTE SOUVENT DANS DES EAUX FUCHSIA

« Quand l'eau, sous l'action de la chaleur, devient trop concentrée en sel et en magnésium, l'Artemia salina meurt », explique Luc. Libérée de son seul prédateur, la micro-algue prolifère jusqu'à colorer fortement d'immenses volumes d'eau. « Comme il peut faire extrêmement chaud ici l'été, à Aigues-Mortes, le sel se récolte souvent dans des eaux fuchsia », précise l'expert en stoppant son véhicule dans un endroit peu fréquenté du salin, à proximité d'un groupe de jeunes gens rassemblés au bord de bassins d'eau rosée. « Voilà, c'est ici qu'on ramasse la fleur de sel », annonce Luc en tendant deux paires de bottes et une pelle. C'est le milieu de la matinée, le soleil est déjà haut dans le ciel et la lumière oblige à plisser les yeux. La dizaine de jeunes ramasseurs, âgés de 18 à 25 ans, est là depuis l'aube, casquette en tête et hautes bottes aux pieds pour mieux évoluer dans 15 à 25 cm d'eau. « Le sel nous vient du vent, du soleil et de la mer, rappelle Luc. L'homme s'est juste organisé pour que les quantités de l'or blanc soient plus importantes. Ici, tout commence côté Méditerranée. On laisse la mer entrer dans les premiers bassins puis, à partir du mois de mars et jusqu'à l'été, les sauniers, par un savant jeu de transfert d'eau d'un bassin à l'autre, favorisent la concentration naturelle de l'eau en sel jusqu'à ce que l'action conjuguée des vents et de la chaleur ait fait évaporer 90 % de l'eau douce. » Le liquide concentré restant, qu'on appelle saumure, est ensuite dirigé vers des cristallisoirs. Les cristaux de sel vont se déposer au fil des mois au fond des tables salantes, où ils vont progressivement former une couche épaisse qu'on appelle gâteau de sel.

DORADE EN CROÛTE DE GROS SEL DE CAMARGUE (2 pers.)

Préparation : 5 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 1 dorade de 500 g vidée et non écaillée ◆ 1 kg de gros sel de Camargue ◆ 1 citron bio

1. Préchauffez le four à 220°/th. 7-8. Coupez le citron en tranches, placez-en 2 dans le ventre de la dorade.

2. Dans un grand plat à four, disposez un lit de gros sel un peu plus large que la taille de la dorade, placez le poisson dessus. Recouvrez entièrement la chair du poisson de gros sel, à l'exception de la tête. Enfournez 30 mn. Cassez la croûte pour enlever les filets. Servez avec le reste de citron.

🍷 ***Côtes Catalanes, Domaine de l'Horizon, L'Esprit de L'Horizon 2018, blanc.***

POMMES DE TERRE CUITES AU GROS SEL ET SALICORNES (4 pers.)

Préparation : 5 mn ◆ Cuisson : 45 mn

◆ 500 g de pommes de terre grenailles ◆ 10 g de salicornes ◆ 30 g de gros sel

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Émincez les salicornes, puis mélangez-les au gros sel. Lavez les pommes de terre non pelées. Roulez-les dans le sel pour les enrober.

2. Placez-les dans un plat à four en une seule couche, puis enfournez pendant 45 mn. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, la chair doit être fondante. Grattez la peau pour éliminer le sel et servez aussitôt.

Le + EAT

Servez avec du beurre salé parfumé au zeste de citron. On trouve aisément les salicornes conditionnées en petit pot de verre.

Bourgogne, Chablis, Domaine Oudin, Les Caillottes 2018, blanc.

Produit précieux, la fleur de sel s'utilise comme une épice

C'est ce gâteau de sel qu'on ramasse et qu'on égoutte pour obtenir du gros sel, qui pourra être moulu pour obtenir du sel fin.

LE SECRET LE MIEUX GARDÉ DES SAUNIERS

Mais la nature façonne également un autre type de produit à la surface des tables salantes : la fleur de sel, une sorte de flocon de sel qui se forme sous l'action du vent sur les eaux saumurées les plus chargées en magnésium. « C'est un produit différent, au goût très particulier, plus raffiné, avec un croquant spécial en bouche, souligne notre guide. On ne la cuit pas, on ne la verse pas dans l'eau des pâtes. Elle est davantage comparable à une épice, à saupoudrer en dernière minute sur un plat. Longtemps elle est restée le secret le mieux gardé des sauniers. C'était un produit rare, 100 % naturel et confidentiel, qu'on gardait en général pour les parents et les amis. Et puis, le monde de la gastronomie s'en est emparé. Ici, sur le salin d'Aigues-Mortes, on a décidé de créer une équipe dédiée à son ramassage : un groupe d'une douzaine de jeunes gens, souvent des fils ou neveux de sauniers, capables de supporter la chaleur et la pénibilité physique du métier. » En effet, pour prélever ces fragiles flocons de sel, il convient de se lever tôt : la journée démarre à 6 heures. Les clayettes, sur lesquelles on verse la fleur de sel ramassée pour qu'elle s'égoutte et perde en humidité, ont été préparées la veille. Pour prélever les flocons salés à la surface de l'eau sans racler la solide couche de sel cristallisé qui s'est formée au fond des tables salantes,

GRAVLAX DE MAGRET DE CANARD AU ROMARIN (2 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Repos : 24 h

◆ 1 magret de canard ◆ 170 g de gros sel ◆ 170 g de sucre ◆ 4 c. à café de romarin séché

1. La veille, mélangez le gros sel avec le sucre et 3 c. à café de romarin. Dégraissez le magret à l'aide d'un petit couteau en faisant attention de ne pas entailler la chair. Mettez un tiers de la préparation au sel dans le fond d'un plat. Placez le magret sur le sel, côté dégraissé vers le bas. Recouvrez toute la chair et les côtés du sel restant. Filmez le plat et réservez au frais 24 h.

2. Le jour même, rincez le magret, épongez-le. Répartissez le reste de romarin sur la chair du magret. Coupez en tranches fines et dégustez à l'apéritif, en salade, ou avec des pommes de terre cuites en croûte de sel.

Le + EAT

Si vous dégraissez le magret, la chair sera bien sèche. Si vous ne le dégraissez pas, la chair au cœur du magret sera plus tendre, moins cuite par le sel. Pour un magret non dégraissé, comptez 36 h de repos au frais au lieu de 24 h.

Bordeaux, Médoc, Château Tour Haut-Caussan 2015, rouge.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Le sel, rosé à sa sortie de l'eau, devient blanc sous l'action du soleil

les jeunes sauniers se déplacent avec précaution et, avec des mouvements lents, faisant glisser leur pelle munie d'un patin de 15 millimètres. Petit à petit, les clayettes qui contiennent en moyenne 400 kg se remplissent. La fleur de sel, qui sort de l'eau légèrement rosée, va perdre sa couleur sous les rayons du soleil qui, paradoxalement, lui donnent un blanc éclatant. Stockée ensuite pendant dix mois à l'extérieur, sur des palettes en bois, soigneusement protégée des intempéries et autres poussières indésirables, la fleur de sel va s'égoutter lentement jusqu'à être prête à passer à l'étape de conditionnement, et éventuellement à l'aromatisation : aux herbes de Provence, aux brisures de truffe, aux zestes de citron…

SEL DES MARAIS ET VIN DES SABLES

En 2019, le salin d'Aigues-Mortes a ainsi récolté quelque 800 tonnes de fleur de sel ! Cela semble énorme, ce n'est pourtant rien comparé aux 190 000 tonnes de sel classique produit sur ce site spectaculaire, qui possède également une plage privée, ultra-sauvage, dont on peut profiter en réservant un déjeuner-découverte arrosé de vins Sable de Camargue. Les Salins du Midi, dont le salin d'Aigues-Mortes fait partie, viennent en effet de lancer une gamme 100 % bio de vins blancs, rosés et gris de gris qui devraient bientôt obtenir leur AOP Sable-de-Camargue. Par un curieux caprice de la nature, les vendanges se déroulent en même temps que la récolte du sel. Mais c'est une autre histoire…

Salin d'Aigues-Mortes, route du Grau-du-Roi, 30220 Aigues-Mortes. 04 66 73 40 24. visitesalinsdecamargue.com

ŒUFS SÉCHÉS AU GROS SEL ET PAPRIKA FUMÉ (pour 4 œufs)

Préparation : 10 mn ◆ Repos : 3 à 4 jours ◆ Cuisson : 1 h

◆ 4 jaunes d'œufs ◆ 90 g de gros sel ◆ 90 g de sucre semoule ◆ 1 c. à café de paprika fumé ◆ huile d'olive

1. Trois ou quatre jours avant, mélangez le sel avec le sucre et le paprika fumé. Versez la moitié du mélange dans un plat ou une assiette creuse. Formez 4 nids. Placez un jaune d'œuf par nid. Recouvrez avec le mélange au sel/sucre/paprika restant. Filmez le plat ou l'assiette. Réservez au frais 3 jours et demi à 4 jours.
2. Le jour même, rincez les œufs, séchez-les avec du papier absorbant. Préchauffez le four à 60°/th. 2.
3. Badigeonnez légèrement la surface de chaque œuf avec de l'huile d'olive. Enfournez pendant 1 h et laissez refroidir. Les jaunes peuvent ensuite être râpés comme du parmesan, ou tranchés en copeaux, façon poutargue, sur des pâtes, une salade, une soupe ou encore de la burrata.

Le + EAT

Une préparation idéale pour utiliser les jaunes d'œufs qui restent après la réalisation de financiers ou d'une meringue.

PRÉPARATION 20 MINUTES MAX

PÂTE À TARTINER ULTRA-PRALINÉE À LA FLEUR DE SEL (pour 1 pot de 330 g)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 25 à 30 mn

◆ 190 g de noisettes ◆ 120 g de sucre blanc ◆ 1 c. à café de fleur de sel ◆ 80 g de chocolat au lait

1. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Placez les noisettes sur une plaque, torréfiez-les pendant 10 mn. Laissez-les tiédir, puis frottez-les dans un torchon pour les débarrasser au maximum de leur peau.

2. Faites fondre le sucre avec 2 c. à soupe d'eau et la fleur de sel sur feu moyen jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface. Ajoutez les noisettes torréfiées, enrobez-les de sucre jusqu'à ce qu'il « sable ». Laissez fondre à nouveau le sucre jusqu'à ce que toutes les noisettes soient enrobées de caramel (environ 5 mn). Versez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir.

3. Cassez le chocolat au lait en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Cassez la plaque de noisettes caramélisées en morceaux et mixez-les au robot jusqu'à obtenir un praliné bien homogène. Ajoutez le chocolat au lait fondu, mélangez de nouveau, puis versez la préparation dans un pot.

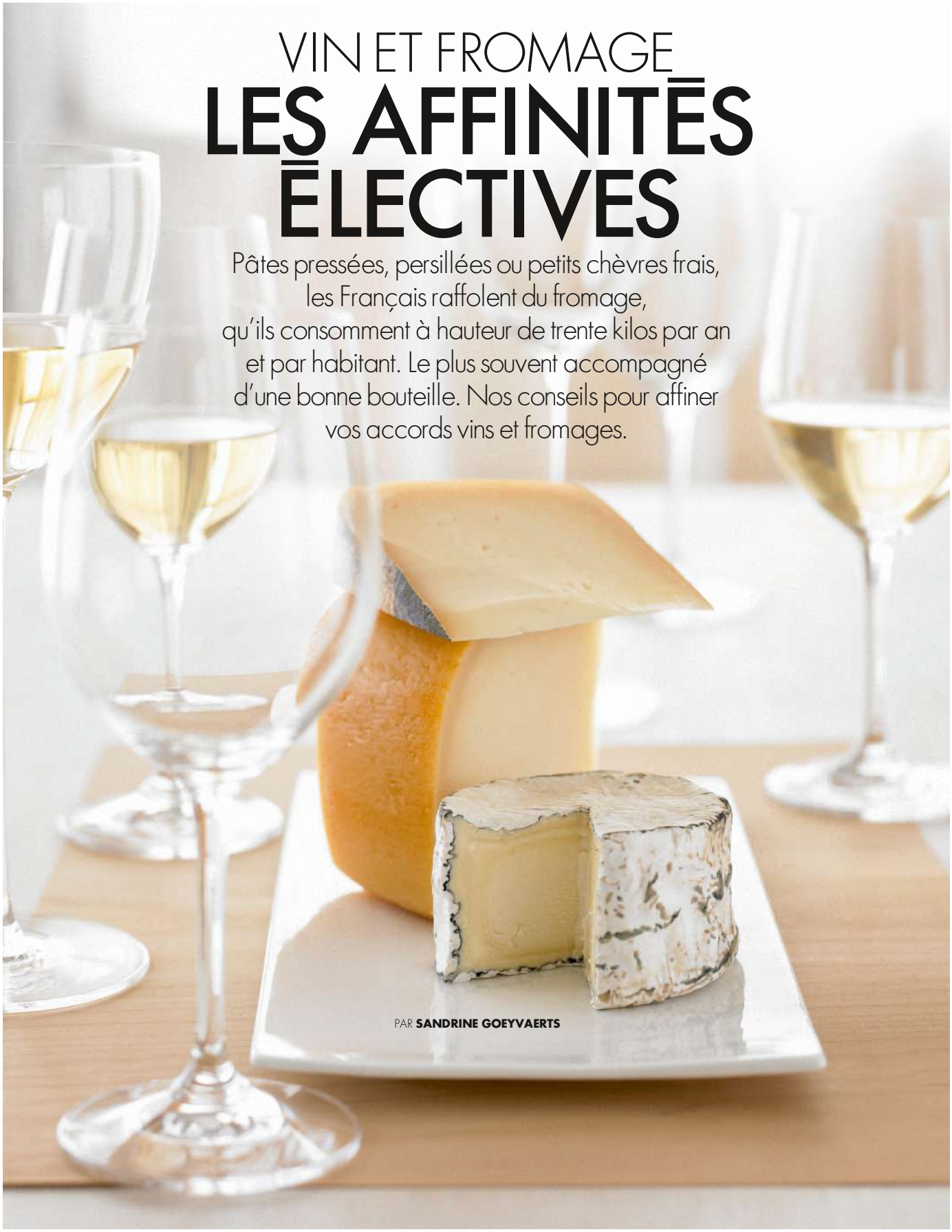
Le + EAT

Plus le mixeur est puissant, plus on obtient rapidement du praliné. Avec un robot type Thermomix par exemple, l'opération prend environ 1 mn.

VIN ET FROMAGE

LES AFFINITÉS ÉLECTIVES

Pâtes pressées, persillées ou petits chèvres frais, les Français raffolent du fromage, qu'ils consomment à hauteur de trente kilos par an et par habitant. Le plus souvent accompagné d'une bonne bouteille. Nos conseils pour affiner vos accords vins et fromages.



PAR **SANDRINE GOEYVAERTS**

© Photo Cuisine / Stockfood

Le sujet a passionné Twitter au mois de décembre : la coupe de France des fromages, lancée par @twinsen, a vu les saint-nectaire, beaufort ou encore bleu de Bresse s'affronter dans une joute passionnée qui a ravi les amateurs. C'est finalement le comté qui s'est imposé, d'une courte tête, devant le saint-nectaire. L'engouement n'a rien d'étonnant en ces périodes confinées où l'envie de cocooning, de produits réconfortants et de grandes tablées revient sur le devant de la scène. Délicieusement fondant en raclette ou en gratin, il est surtout parfaitement adapté aux apéros et dégustations impromptues, avec un morceau de pain et un verre de vin. Les Finnois, qui aiment à pratiquer le Kalsarikännit – c'est-à-dire le fait d'ôter ses vêtements après une grosse journée de travail pour siroter en sous-vêtements un verre de vin en toute décontraction –, seraient probablement encore plus heureux en accompagnant leur verre d'une ou plusieurs de nos innombrables spécialités fromagères. Ā condition de sortir du cliché fromage = vin rouge. Si certains accords valent effectivement le coup, les vins blancs mais aussi les champagnes et autres bulles tirent leur épingle du jeu, nous offrant des moments de plaisir inattendus. Alors jetez-vous à l'eau, osez de nouveaux accords livrés ici sur un plateau.

QUELQUES RĒGLES POUR BIEN DĒBUTER

Respecter la saison : à chaque fromage son moment idéal. Le fromage est un produit vivant, dont le goût dépend non seulement de l'affinage mais aussi de la nature du lait. Au printemps par exemple, c'est la bonne saison pour le camembert, le coulommiers, l'époisses, le langres, le saint-nectaire, le reblochon et les fromages de chèvre.

Ne pas mélanger les genres : plutôt qu'un plateau varié, difficile à accorder à moins de multiplier les vins, mieux vaut choisir un seul type de fromage et le décliner. En fixant par exemple un thème comme les persillés et servir du bleu de Gex, des Causses et du Vercors-Sassenage autour d'une même bouteille.

Ne plus voir (que) rouge : pour une raison toute simple, c'est de la chimie. La caséine contenue dans les fromages a tendance à surréagir avec les tannins, donnant une impression métallique désagréable. Une façon d'éviter cela ? Servir des vins rouges très peu tanniques (gamay, pinot noir) ou évolués et dont les tannins sont patinés.

Faire des accords d'opposition : les fromages très salés se satisferont d'un apport de sucre, qui viendra équilibrer les goûts. L'exemple parfait ? Roquefort et Rasteau, ou stilton et Porto.

Ou jouer la proximité : la vivacité d'un picodon adorera la fraîcheur d'un Sauvignon. La tendresse d'un camembert se mariera à merveille avec un cidre doux.

Faire grimper la température : penser à sortir les fromages du réfrigérateur et à chambrer les vins. Trop froids, les uns comme les autres perdent de leurs arômes et gagnent en amertume.

Privilégier l'accord régional : en cas de doute, ou de panne d'inspiration, dites-vous que très souvent les produits développés dans une même région vont bien ensemble. Un Sancerre et un crottin de Chavignol, par exemple, matchent à tous les coups.

Faire confiance aux traditions : miser sur les fromages possédant une croûte lavée à la bière, au vin, ou pourquoi pas au marc ou autre alcool s'accordant particulièrement bien avec le produit qui a servi à les parfumer. N'hésitez donc pas à servir un florinoix avec de la liqueur de noix.

Oser l'accord fromage-thé au petit déjeuner : difficile en début de matinée de proposer des accords fromagers avec du vin… Alors optez pour les thés, qui offrent eux aussi une grande variété de crus, de terroirs et d'affinages. La maison Betjeman & Barton, via Agnès Defontaine et la fromagère-affineuse Martine Dubois, propose ainsi l'alliance d'un cabri ariégeois et d'un thé vert de Formose, ou encore du brie avec un thé noir Autumn Blend.

LE CHAMPAGNE, ROI DES ACCORDS FROMAGERS ?

On n'y pense pas souvent, et pourtant le champagne offre de multiples possibilités d'accords avec le fromage.

Avec **les pâtes pressées, cuites ou non,** les champagnes où domine le pinot noir sont très à l'aise. Il faut juste penser à les choisir suffisamment vifs pour ne pas avoir la bouche pâteuse, mais pas trop pour éviter une sorte de cassure entre le gras du fromage et l'acidité du vin.

Avec **les pâtes molles,** on préférera un blanc de blancs. Pour les croûtes fleuries, optez pour un champagne brut, voire demi-sec, qui exacerbera la douceur du fromage.

Avec **les pâtes jeunes, non affinées,** c'est le moment de sortir les jolies bulles rosées, fraîches et gourmandes, tout en légèreté, qui conviennent aussi aux fromages de chèvre.

Enfin, avec **les pâtes persillées,** les blancs de noirs millésimés, riches, denses et profonds s'imposent, comme les cuvées rares de champagnes doux.

ET POUR LES FROMAGES CUISINĒS ?

Les **tartiflettes, raclettes** et autres **fondues** sont souvent proposées avec des vins de Savoie et, très honnêtement, c'est sans doute ce qui leur va le mieux. Une belle jacquère, cépage savoyard blanc d'une bonne vivacité, fera merveille en apportant un côté rafraîchissant. On peut, bien sûr, tenter un vin rouge de la même région, plutôt léger, issu des cépages de pinot noir ou de mondeuse. Et pour sortir des classiques, osez un Muscadet pas trop jeune : surprise garantie !

Sur un **gratin de maccheroni,** un beau Chardonnay un peu gras déniché en Bourgogne permet de rester dans l'esprit comfort food. Les plus aventuriers oseront quant à eux un vin de Gaillac blanc, plus exotique mais idéalement sec.

La fameuse boîte chaude, c'est-à-dire le **vacherin Mont-d'Or** fondu au four avec un peu de vin blanc (et parfois d'ail), s'accompagnera naturellement d'un vin du Jura, le savagnin étant le cépage roi de cette région. Accompagné de quelques tranches de saucisse de Morteau, c'est un paradis très accessible. Mais vous pouvez aussi twister cet accord classique en servant un vin de macération alsacien, comme un Pinot gris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

QUELQUES-UNS PARMI
NOS ACCORDS PRÉFÉRÉS

SAINT-MARCELLIN ET MONTRAVEL, CHÂTEAU MOULIN CARESSE, CUVÉE CENT POUR 100 2017
Ce fromage qui n'a pas été affiné, à la texture onctueuse et fondante, est comme un gros câlin. Cette petite appellation du Sud-Ouest mérite le détour. Ici vinifiés en sec, les sauvignons gris et blanc ont un charme exubérant et exotique qui apportera de la dimension au fromage. **14,20 €**
moulincaresse.com

REBLOCHON ET VIN DE SAVOIE, DOMAINE BLARD & FILS, CUVÉE LÉBRAZ 2017
Longtemps dévolu à la tartiflette (recette qui aurait été inventée dans les années 1980 pour faire face à un excédent de production), le reblochon regagne ses lettres de noblesse et séduit grâce à sa croûte fleurie et ses arômes délicats. Ce vin précis, minéral et pointu offre une bouche tonique d'une grande profondeur et d'une longueur incroyable. Coup de cœur ! **18 €**
domaine-blard.plugwine.com

BRIE DE MEAUX ET GUESDON PÈRE ET FILS, POIRÉ DOMFRONT
Cette croûte fleurie expressive, onctueuse et souple mais non coulante a une couleur jaune paille. Parce qu'il n'y a pas que le cidre dans la vie, ce poiré à la fermentation naturelle, formidable de gourmandise, formera une alliance divine avec le brie, en lui donnant du nerf et de la prestance.
6,90 €
poire-domfront.fr

CHAOURCE ET CHAMPAGNE GOSSET, 12 ANS DE CAVE A MINIMA, BRUT
Légèrement salé et avec un crémeux incomparable, le chaource est lui aussi une croûte fleurie. Originaire de Champagne, il entre d'ailleurs dans la préparation de nombreuses recettes comme l'andouillette au chaource. La plus ancienne maison de Champagne livre ici une version au vieillissement prolongé, ce qui lui donne une classe folle, un fruit éclatant et des bulles extrafines. Délicieux. **85 €**
champagne-gosset.com

SAINT-NECTAIRE ET CÔTES D'AUVERGNE BOUDES, ÉCHALAS 2019
Ce fromage originaire d'Auvergne à base de lait de vache est une pâte pressée non cuite. Il présente une texture souple, une odeur bien présente et surtout un petit goût de noisette à parfaite maturité. Gamay ne meurt jamais : ce cépage croquant, sexy et fruité trouve ici sa plus jolie expression. Il adorera jouer les lovers avec ce fromage de caractère.
9,90 €
04 73 55 31 97

ÉPOISSES ET CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU LA GROLET 2017
Fromage à pâte molle et croûte lavée, il doit sa couleur orangée aux bactéries présentes en surface. Pour contrer sa saveur puissante et converser d'égal à égal avec lui, ce joli bordeaux (exclusivité Lavinia), où le merlot domine, délivre des notes de fruits rouges et des tannins policés qui lui feront tenir avec élégance face au fromage expressif. Ne pas hésiter à y adjoindre un peu de confiture de cerises. **9,10 €**
hubert-vigneron.com

COMTÉ JEUNE ET CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT, CARTE JAUNE, BRUT

Chouchou des Français, ce fromage de vache originaire du Jura développe des saveurs fruitées, puis de noisette selon son âge. Le champagne, dont la dominante est le pinot noir suivi par le chardonnay et une touche de meunier, apporte un rafraîchissement bienvenu, soulignant les délicates saveurs fruitées du fromage. À servir avec un bon pain de campagne, pour la touche rustique qui casse les codes. **40 €**

veuve-clicquot.com

PÉLARDON ET SAINT-CHINIAN, CAVE DE ROQUEBRUN, PÉPITES DE SCHISTES 2018

Si la Loire fournit pas mal de fromages de chèvre, le Languedoc n'est pas en reste avec le pélardon, pâte molle au lait cru de chèvre et entier. Accord de région là encore, mais avec du Saint-Chinian blanc, appellation qu'on ne croise que trop peu souvent. Issue de roussane, passée en fûts dix-huit mois, cette cuvée a la largeur des blancs méridionaux. **48 €**

cave-roquebrun.fr

FOURME D'AMBERT ET CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR, SAUSSIGNAC 2018

Fromage persillé au lait cru de vache, la fourme provient du Puy-de-Dôme. Riche en goût et onctueux, il est moins salé que d'autres bleus. Il adorera la compagnie de ce vin doux du Sud-Ouest, à majorité sémillon. Des fruits confits, des fleurs et une touche d'élégance amenée par l'élevage en barriques pour une bouche suave. **18 €**

chateaumonestierlatour.com

BLEU DE TERMIGNON ET COTEAUX DU LAYON, DOMAINE OGEREAU, SAINT LAMBERT 2018

Produit rare, puisque fabriqué en toute petite quantité, ce fromage d'alpage n'est pas ensemencé, et n'obtient donc pas forcément son fameux persillage à tous les coups. Un délice pour qui sait en déguster ! Ce vin lui aussi est rare : issu de raisins surmaturés et botrytisés, ses notes de miel délicates, son fruit suave, sa douceur infinie épousent le bleu en justes noces. **18,80 €**

02 41 78 30 53 et domaineogereau.com

MUNSTER ET VIN D'ALSACE, DOMAINE STOEFFLER, GRAND CRU SCHOENENBOURG, RIESLING 2018

L'Alsace nous offre avec le munster l'une des plus belles incarnations de son terroir. Ce fromage odorant à la croûte orangée est un délice, bien plus délicat qu'il n'y paraît de prime abord. Ce très joli vin alsacien, à l'expression intense et florale, apportera ce qu'il faut de nuances et de fraîcheur au fromage, en soulignant son onctuosité. **20 €**

vins-stoeffler.com

OSSAU-IRATY ET SAINT MONT, PLAIMONT, LE FAÎTE 2014, BLANC

Cette tomme au lait entier de brebis, traditionnelle du Béarn et du Pays basque, est un plaisir gourmand aux notes fruitées bien présentes. Hommage aux anciens, qui conservaient les bouteilles avec une étiquette en bois sous l'argile, cette cuvée présente des notes de fleurs et d'épices, pour un rendu complexe et salivant. **16,15 €**

plaimont.com

© Pierre-Yves Beaudouin - Wikimedia Commons - Syndicat interprofessionnel du reblochon - © Presse.

CIDRE
SUFFISAIT QU'ON S'AIME

Le cidre se dépêtre – enfin – de son image un peu ringarde. En osant mettre en avant sa diversité, ses terroirs, ses accords et ses cuvées de garde, il conquiert de nouveaux consommateurs, plus urbains, plus branchés et plus gastronomes.

PAR **SANDRINE GOEYVAERTS**

© Benoît Bruchez / Istock

Il fut un temps pas si lointain où pour beaucoup la consommation de cidre se résumait à dénicher une fois par an, pour accompagner la galette des Rois, une bouteille floquée d'une étiquette avec un pommier et deux vaches, à la typo triste et aux couleurs passées. Le cidre, c'était aussi la bolée qu'on posait sur une nappe vichy dans les crêperies. Heureusement, l'effervescent fruité a su, ces dernières années, s'extraire des clichés et oser, sans renier sa culture, se tourner vers l'avenir. Cette boisson très ancienne renoue avec ce qu'elle est profondément : un produit fermenté, naturel, et qui procure en bouche un bonheur simple, rafraîchissant et immédiat.

Des origines paysannes

Pas question de relancer le débat sur ses origines, car peu importe qu'elle soit née au Pays basque, en Bretagne ou en Normandie, cette boisson alcoolisée, obtenue en faisant fermenter du jus de pomme, a d'abord été produite au sein de fermes en polycultures. On faisait du cidre « à côté » de son exploitation, de façon un peu empirique, ce qui expliquait les différences de niveau et de stabilité de ces produits vraiment artisanaux. Mais depuis quelques années, les œnologues ont mis un pied dans les cidreries. L'apport de leur technicité a tout de suite eu un impact sur la qualité du produit. De quoi inciter un nombre grandissant de producteurs à installer une cidrerie pour mieux se réapproprier leur terroir. Si l'installation demande du temps, les pommes, elles, ne manquent pas : il suffit d'oser sauter le pas. Car le cidre a énormément d'atouts : il est peu alcoolisé, facile à boire et à appréhender. Il répond aussi à des normes de production plus vertueuses et respectueuses de l'environnement.

Pommes anciennes et cidre monovariétal

Le retour en grâce du cidre s'inscrit dans une forte tendance à la naturalité et à la mise en valeur des produits du terroir local, à commencer par les variétés anciennes. De plus en plus de cidres sont en effet produits à base de pommes rustiques locales qui permettent de limiter les traitements chimiques et leur impact écologique. Quelques producteurs se sont tournés vers le bio, voire la biodynamie. Ils travaillent sur une sélection de variétés de pommes indigènes, parfois rares, ou même tombées en désuétude. Leur retour est gage d'authenticité et de refus de l'uniformisation des goûts. Parlons de ces pommes : connaissez-vous la guillevic, cette pomme à cidre acidulée verte originaire du golfe du Morbihan ? Elle a signé l'apparition d'un nouveau type de cidre, un breton monovariétal affichant un Label rouge Royal Guillevic. Une révolution dans l'univers des cidres qui, traditionnellement, a toujours préféré l'assemblage. Sur cette lancée, on découvre des cidres à base de reinettes, d'avrolles ou de coco d'Issé. Stimulant, n'est-ce pas ?

Une vaste palette de goûts et d'accords

Parallèlement à ce travail sur le terroir et l'origine, d'autres initiatives originales voient le jour comme des cidres cofermentés avec d'autres fruits (coing, raisin, etc.) ou infusés (lavande, gingembre, etc.). On découvre également des cidres de glace, des cidres vieillis en fûts ayant contenu du calvados ou du bourbon, et même des cidres sans bulles. Les possibilités sont infinies, et le potentiel de progression énorme. Autre curiosité : les cidres houblonnés, nés du rapprochement avec les brasseurs artisanaux. Car cette boisson, comme les craft beers et les vins nature, s'affranchit aujourd'hui des standards et d'une communication globale pour replacer l'homme – ou la femme – au cœur de la production. Cette personnalisation s'illustre par l'apparition d'étiquettes résolument modernes, voire arty, qui aident aussi cette boisson, légère en alcool mais au fort quotient terroir, à se faire une place dans les bars et les restaurants tendance, à côté des meilleures productions de vins nature ou de bières artisanales. Très adaptable, le cidre se déguste sans complexe à l'apéro, comme au cours d'un dîner chic. Servir un cidre sur une poularde truffée n'est plus interdit. Les sommeliers ne s'y trompent pas, n'hésitant plus à proposer davantage de références sur leur carte des vins ou à surprendre avec des accords sur les huîtres ou des ris de veau. Mieux, de véritables bars à cidre – comme La Cidrerie, à Paris (51, quai de Valmy, 10e) ou Le Sistrot, à Quimper (53, bd Amiral de Kerguelen) – voient le jour, avec des « dégustations découverte » à faire tourner la tête au plus averti des cidrophiles.

Cidres de garde et grands formats

Certaines régions sont spécialisées dans la production de pommes phénoliques, qui apportent des tannins. Poussant cette logique jusqu'au bout, quelques producteurs reconnus, comme Bordelet ou Hérout, explorent depuis un moment le potentiel des cidres de garde, entraînant dans leur sillage d'autres cidriers. L'AOP Cotentin, soutenue par Dominique Hutin, l'infatigable défenseur du cidre, a même lancé le vieillissement prolongé : une initiative permettant aux particuliers et aux professionnels de réserver des cidres millésimés qui seront mis en cave et livrés aux amateurs après une paire d'années. L'intérêt ? Un assouplissement des tannins, mais aussi un développement des arômes, dans la même lignée que le vin. Préservons donc les jolis cidres d'une consommation trop hâtive, ils ont tant à donner après avoir séjourné en cave. Les magnums, fréquents dans le monde du vin mais encore peu courants pour les cidres, commencent également à émerger. Osez dégainer ces bouteilles généreuses : le fruit s'y exprime dans toute sa complexité, et ce format chic donne du lustre et de l'élégance à la bulle !

NOTRE SÉLECTION

EN NORMANDIE

DOMAINE DUPONT, CIDRE EXTRA-BRUT, RÉSERVE 2019
Il bénéficie d'un élevage en fûts de calvados, pendant six mois. Au nez, c'est d'une gourmandise affriolante. Évocation de tarte tatin, la bouche ronde, séduisante en diable, mutine avec ses jolies bulles. À servir sur un beau dessert aux pommes. **13 €**
calvados-dupont.fr

ANTOINE MAROIS, CIDRE PARCELLAIRE EXTRA-BRUT, ROSIÈRE 2019
Quelle élégance ! Dans ce flacon sobre se cache un cidre de grande classe : un fruité génial, juste ce qu'il faut de rondeur pour charmer, et de fraîcheur pour succomber. À savourer avec un veau à la crème. **13 €**
domaine-am.com

DOMAINE DE LA GALOTIÈRE, CIDRE BIO, CUVÉE DES BUTTES
Voici assurément un cidre de caractère : corsé, complexe, ne négligeant pas une certaine expression de minéralité. On l'accolera avec plaisir à un tartare de bœuf. **9 €**
lagalotiere.fr

DOMAINE DE FRENELLES, CIDRE FERMIER, LE PRESSOIR D'OR
Un peu de douceur dans un monde de brut ? Bienvenue à ce cidre demi-sec, qui s'exprime tout en rondeur, avec une jolie finale acidulée. Réservez-le au goûter ou aux moments de détente. **3,50 €**
pressoirdor.com

CÔTÉ COTENTIN

MAISON HÉROUT, CIDRE BIO, MICRO CUVÉE N° 1, 2018
Ce cidre élevé en fûts de chêne de calvados se place dans la catégorie des cidres de garde. Quelques mois de repos en cave lui feront du bien : il exprimera alors toute sa gourmandise, pourquoi pas sur une caille rôtie ? **14 €**
maisonherout.com

LEMASSON, CIDRE BIO, EXTRA-BRUT
Il est devenu une référence. Et cette bouteille ne fait pas mentir sa réputation. Un cidre de très belle facture, où le fruit est marqué, les amers bienvenus, et la bulle. À servir sur des bulots mayo. **5,90 €**
cidre-lemasson.fr

CLOS MOULIN, CIDRE SAVOUR'ÉMOI
Cette toute jeune exploitation a pour ambition d'inscrire les cidres dans la modernité. Pari réussi avec ce gourmand, dont la bulle égaie. Servez-le avec un poisson de rivière. **3 € (33 cl)**
Infos au 06 10 50 81 60

PETIT PRÉCIS DU CIDRE

Pour produire du cidre, on utilise quatre catégories de pommes spécifiques (exit donc les pommes à « couteau », bien que des exceptions existent) : acides, douces, douces amères ou carrément amères. Lavées puis râpées, les pommes sont pressées, et ce « pur jus » est mis en fût ou en cuve, pour fermentation, avant la mise en bouteille. C'est là que le cidre va gagner ses bulles, et c'est la date de cette mise en fermentation (précoce ou non) qui conditionnera la richesse en sucre non transformé, et donc le style doux, demi-sec, brut ou extra-brut. Les cidres industriels peuvent utiliser des moûts concentrés, gazéifiés ou pasteurisés. Il existe plusieurs AOP : Pays d'Auge, Cornouailles, Cotentin, et tout récemment Cidre du Perche. Élaboré avec des pommes dont les 42 variétés sélectionnées sont adaptées à un terroir continental, le cidre normand est le plus éloigné de la mer, et aussi celui qui se récolte le plus tardivement. Pour mieux les apprécier, oubliez la bolée. Servez le cidre, pas trop frais, dans des verres à vin blanc, pour en percevoir toutes les nuances.

RENDEZ-VOUS

Le **salon CidrExpo,** qui prépare sa deuxième édition, se revendique comme un lieu de découvertes et surtout d'échanges : 90 exposants, des master class, des conférences, un concours photos, des dégustations… De quoi tout savoir sur l'actualité de la planète cidre ! Il se tiendra du 10 au 12 avril au Wip de Colombelles, près de Caen. **cidrexpo.com**

EN BRETAGNE

DOMAINE JOHANNA CÉCILLON, CIDRE BRUT, CUVÉE DIVONA
Elle se présente comme « vigneronne de pommes ». Et l'on sent le toucher précis de l'experte : un très bel équilibre entre les pommes fraîches, les fleurs et les agrumes. À marier avec un velouté de cèpes. **7,50 €**
domainejohannacecillon.com

LA CIDRERIE DU GOLFE, CIDRE LE BAPHOMET, SANS SULFITES AJOUTÉS
L'étiquette ne passe pas inaperçue, le cidre non plus. Penchez du côté nature de la force : on a ce nez très fruit et à l'acidité bienvenue, puis cette bouche diabolique de plaisir. À servir avec un foie gras en terrine. **17 €**
la-cidrerie.fr

CIDRERIE DE ROZAVERN, CUVÉE FLEUR DE L'ABER 2019
Et si on s'offrait un grand splash ? Le vent marin qui fouette le visage, à l'instar de ce cidre tonique, joyeux, qui nous offre une balade vivifiante. Du fruit frais et une bulle joyeuse : il n'en faut pas plus à l'apéro. **5 €**
rozavern.fr

CIDRERIE DU LÉGUER, CIDRE PREMIUM
Travaillée avec beaucoup de soin, pas trop dans le sucre, cette cuvée se révèle l'atout charme breton. On se plaît à imaginer autour de son nez délicatement floral et de sa bouche minérale un accord avec l'huître chaude. **9 €**
cidrebio.com

AILLEURS EN FRANCE

PERCHE, DOMAINE DU RUISSEAU, CIDRE DEMI-SEC
Toute jeune AOC, le Perche est la région à surveiller. Cette cuvée tout en tendresse évoque la maraude de pommes bien mûres, la douceur du fruit et la nostalgie de l'enfance insouciante. À servir avec une tarte au praliné. **4,50 €**
cidreduperche.fr/nos-producteurs

PAYS BASQUE, DOMAINE BORDATTO, VIN DE POMME TXALAPARTA
On descend dans le Pays basque pour goûter à la complexité de cet assemblage de deux variétés de pomme. Longueur, tenue, tension, tannins : impérativement à table, ce cidre adorera se frotter au canard.
11,50 €
domainebordatto.com

HAUTES ALPES, APPLE DES CIMES, GIVRE & COING, BOISSON FERMENTÉE À BASE DE POMMES
Inspiré des cidres de glace, cet ovni est issu d'une fermentation de pomme et de coing. Absolument irrésistible, exotique, d'un équilibre parfait, il saura accompagner vos longues soirées au coin du feu, servi dans un joli verre. **29 € (35 cl)**
appledescimes.fr

LOIRET, DOMAINE JULIEN THUREL, CIDRE BIO EXTRA-BRUT ÉLABORÉ, CUVÉE SOLSTICE 2017
Ce cidre tout à fait étonnant délivre des notes de pomme fraîche, un zeste d'agrumes et une bouche d'un subtil équilibre. Il sera magnifique en compagnie de saint-jacques. **15,50 €**
02 38 57 13 02

À LIRE

« Le Cidre », un livre connecté et parsemé de QR codes renvoyant à des vidéos, par Yanna Delière et Virginie Thomas du site Le Journal du sommelier : pour tout savoir et comprendre des origines, des terroirs, des producteurs.
À commander sur **journaldusommelier.ch**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ELLES FONT LE VIN
SÉVERINE FRERSON

Née en Champagne, tombée petite en amour pour le vin, elle règne sur la cave de Perrier-Jouët depuis octobre 2020. Après deux ans de transmission, orchestrée par le chef de cave précédent, la voilà seule maître à bord, ou presque, entourée de ses équipes sur lesquelles elle peut compter.

© Jean-François Robert

PAR **SANDRINE GOEYVAERTS**

Elle en était déjà sûre à 15 ans : elle serait œnologue. Portée par les encouragements paternels, elle avait pourtant conscience de ne pas avoir choisi la facilité. Qu'importe ! « D'un obstacle, je fais une opportunité, et je vois toujours le verre à moitié plein. » Elle a longuement travaillé chez Piper-Heidsieck avant d'être nommée cheffe de cave en 2016, puis de passer avec bonheur chez Perrier-Jouët en 2018. Des vignes à la cave, en passant par la commercialisation, les voyages et les dégustations, le métier de cheffe de cave est complexe et passionnant à bien des égards. Cette quadragénaire s'éclate à en explorer les multiples facettes. « Quand j'ai appris qu'un poste se libérait chez Perrier-Jouët, j'ai immédiatement su que la maison et moi allions être en symbiose. En entrant la première fois dans ce très bel écrin, je me suis accordé une petite minute d'introspection. J'ai senti à quel point j'étais au bon endroit, en totale adéquation avec ma petite flamme intérieure. » Séverine partage en effet avec Perrier-Jouët le goût de l'élégance, de la finesse… Tout l'esprit de la maison en somme. Le vin ne se défait jamais de la sensualité : des odeurs de vignes aux parfums des vins en fermentation, des goûts précis jusqu'à la sensation crayeuse, que l'on retrouve sur les écobox, enveloppant les cuvées de la marque. « Sublimer le chardonnay – magnifique sur nos terroirs de Chouilly ou Cramant – à travers nos assemblages, tout en s'inspirant de la nature, me guide au quotidien », dit-elle. Le végétal, et particulièrement les fleurs, est toujours présent, sur les bouteilles mais aussi à la dégustation : ces notes de tilleul, de chèvrefeuille et d'orchidée, sa fleur préférée, comme une signature. Féminine ? Séverine sourit avant de corriger : « Il n'y a pas plus de vins féminins que masculins, juste des vins pour le plaisir… »

INTERVIEW BRUT DE VIGNE

Votre principal trait de caractère ?
Passionnée de la vie… et des vins.
Et votre principal défaut ? Déterminée.
Qualité préférée chez une femme ?
La spontanéité et l'authenticité.
Blanc de noirs ou blanc de blancs ?
Blanc de blancs évidemment.
Plutôt vin d'assemblage ou millésimé ?
L'assemblage, élevé au rang d'art en Champagne.
La région ou appellation de cœur ?
Si l'on exclut la Champagne, la Bourgogne.
Votre premier souvenir lié au vin ? Vers 5 ou 6 ans, les odeurs du pressoir, du moût en fermentation, des moments magiques pour l'enfant que j'étais.
Le vin qui vous a marquée dernièrement ? Coup de cœur pour l'un de nos Cramant, d'une précision absolue. Sinon, une Belle Époque 1979, cuvée bouleversante, dégustée avec mon prédécesseur.
Dernier projet ? Les écobox qui habillent le Blanc de blancs, le Grand Brut et le Blason Rosé, comme un lien essentiel avec la nature.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CITEO
présente :

LES INFORMATIONS CLÉS SUR LE PAPIER

Créé il y a plus de 2 200 ans, le support papier fait partie de notre quotidien. Pourtant il n'est pas certain qu'on le connaisse si bien. Voici 5 informations clés à savoir sur le papier.

1. ON NE DÉTRUIT PAS LES FORÊTS POUR FABRIQUER DU PAPIER

En France, on utilise majoritairement des chutes de production de scieries ou des déchets de bois issus de l'entretien des forêts dont la gestion durable préserve notamment la biodiversité.

90% des papiers proviennent de ressources durables

2. LES PAPIERS SONT DE PLUS EN PLUS ÉCOLOGIQUES

Les entreprises innovent pour réduire l'impact des papiers sur l'environnement. Par exemple, en utilisant des encres et des colles qui s'éliminent facilement lors du recyclage.

54% des papiers sont éco-conçus.

3. LE PAPIER RECYCLÉ EST DE BONNE QUALITÉ

Grâce aux progrès réalisés, on peut aujourd'hui acheter des produits d'écriture à usage courant de qualité : blocs-notes, carnets, cahiers, ramettes de papier... On peut même avoir des feuilles blanches ou encore avec des textures brillantes.

4. LES MULTIPLES DÉBOUCHÉS DU PAPIER RECYCLÉ

La pâte à papier recyclée peut servir aussi dans la fabrication de produits d'hygiène (essuie-tout, papier-toilette,..), d'emballages et même de produits isolants pour les habitations.

5. TOUS LES PAPIERS SE RECYCLENT

Journaux, papiers brouillon, magazines, catalogues, cahiers à spirale, enveloppes à fenêtre, prospectus... et pour cela, il suffit de les trier.

57% c'est le taux de recyclage des papiers en 2019

©Citeo/Fabrice Cateloy

LES RECETTES DU PLACARD

Pois cassés, asperges en bocal, jus de carotte, gingembre confit et graines de sésame peuvent composer des menus qui allient originalité et fraîcheur printanière.

PAR **ANNE ETORRE** - ILLUSTRATIONS **YVES PERRON - yvesperronaquarelles.com**

MENU SOLO

ENTRÉE

ŒUFS BROUILLÉS AUX ASPERGES (1 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 10 mn

◆ 2 œufs frais ◆ 5 cl de crème fraîche liquide ◆ 1 petit bocal d'asperges blanches (110 g) ◆ beurre ◆ 8 brins de ciboulette

1. Faites revenir la moitié des asperges dans une noix de beurre et réservez-les au chaud.
2. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez au moulin et battez l'ensemble énergiquement.
3. Faites fondre à feu doux une noix de beurre dans une poêle. Versez les œufs et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient moelleux et crémeux.
4. Servez les œufs brouillés avec les asperges chaudes, un peu de ciboulette lavée, séchée et ciselée, et dégustez.

Le + EAT

N'hésitez pas à râper un peu de poutargue (œufs de mulet séchés au goût iodé) sur l'assiette. Vous pouvez utiliser le reste d'asperges en mouillettes, avec des œufs à la coque.

PLAT

CURRY DE POIS CASSÉS (1 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Trempage : 2 h ◆ Cuisson : 1 h 15 mn

◆ 100 g de pois cassés ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 petit oignon ◆ 1 gousse d'ail ◆ 1 petit morceau de gingembre confit ◆ 2 carottes ◆ 1 c. à café de pâte de curry ◆ 10 cl de lait de coco ◆ quelques brins de coriandre fraîche ◆ 1 cébette ◆ 1/2 citron vert bio

1. Rincez les pois cassés avant de les mettre à tremper 2 h dans de l'eau tiède, puis faites-les cuire dans de l'eau salée ou, mieux, dans un bouillon de légumes pendant 45 mn. Égouttez-les et réservez.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir l'oignon et l'ail pelés et émincés. Ajoutez le gingembre confit coupé en petits dés, les carottes pelées et coupées en rondelles et la pâte de curry. Remuez régulièrement pendant 10 mn, puis ajoutez les pois cassés, le lait de coco, mélangez et poursuivez la cuisson pendant encore 15 à 20 mn.
3. Juste avant de servir, ciselez la coriandre et la cébette lavées et séchées, zestez le citron, pressez le jus et ajoutez le tout au curry. Mélangez une dernière fois et dégustez aussitôt.

Le + EAT

Ce plat est encore meilleur réchauffé : les proportions permettent d'en avoir pour le lendemain.

DESSERT

MUFFINS AU JUS DE CAROTTE (1 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 25 à 30 mn

◆ 60 g de farine ◆ 40 g de sucre ◆ 1/2 c. à café de levure chimique ◆ 1 œuf ◆ 30 g de beurre fondu + un peu ◆ 5 cl de jus de carotte ◆ 40 g de carottes râpées

1. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mélangez la farine, le sucre et la levure dans un saladier. Dans un bol, battez l'œuf avec le beurre fondu et le jus de carotte. Mélangez les deux préparations et ajoutez les carottes râpées.
2. Répartissez la pâte dans des moules à muffin légèrement beurrés, puis enfournez entre 25 et 30 mn, en fonction de votre four. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau enfoncée à cœur, elle doit ressortir sèche.

Le + EAT

Avec ces proportions, vous réaliserez 4 petits muffins. Ainsi, il vous en restera 2 pour le petit déjeuner.

MENU DUO

ENTRÉE

FLANS AUX ASPERGES BLANCHES (2 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 1 petit bocal d'asperges blanches (110 g) ◆ 2 œufs ◆ 30 g de parmesan râpé ◆ 50 g de crème fraîche ◆ noix de muscade ◆ quelques brins de persil plat lavé et séché ◆ 1 noix de beurre

1. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Coupez les pointes d'asperges et réservez-les. Dans un mixeur, mettez le reste des asperges coupées en morceaux, les œufs, le parmesan, la crème fraîche, quelques brins de persil plat, la noix de muscade râpée, salez, poivrez et mixez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

2. Répartissez l'appareil dans deux ramequins en porcelaine légèrement beurrés, déposez les pointes sur le dessus et enfournez pour 40 mn environ. Laissez tiédir les flans, puis démoulez-les. Servez avec une salade de mesclun assaisonnée d'une vinaigrette bien relevée.

Le + EAT

Au moment de servir, répartissez quelques œufs de truite ou de saumon sur les parts de flan.

PLAT

CREVETTES, CAROTTES MULTICOLORES ET SÉSAME (2 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 200 g de crevettes crues décortiquées ◆ 5 carottes de couleurs différentes ◆ 2 c. à soupe de jus de carotte ◆ 2 c. à soupe de sauce soja ◆ 2 c. à soupe de graines de sésame blond ◆ 1/2 botte de coriandre fraîche ◆ 1 noix de beurre

1. Dans une poêle bien chaude, torréfiez les graines de sésame à sec et réservez.

2. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Faites chauffer le beurre dans une poêle, faites blondir les carottes, puis ajoutez le jus de carotte et braisez les carottes en les retournant régulièrement. Lorsqu'elles sont cuites mais encore croquantes, réservez-les au chaud et jetez les crevettes dans la poêle chaude en les arrosant de sauce soja.

3. Laissez cuire environ 6 mn, remettez les carottes dans la poêle, salez éventuellement (attention, la sauce soja est très salée), poivrez, mélangez et versez dans un plat de service. Saupoudrez de graines de sésame torréfiées et de coriandre lavée, séchée et émincée avant de servir.

Le + EAT

Pour ajouter une touche d'exotisme, râpez un peu de zestes d'agrumes (combawa, bergamote, cédrat...) sur le plat avant de servir.

DESSERT

MADELEINES AU GINGEMBRE CONFIT (2 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 30 mn ◆ Cuisson : 20 mn

◆ 80 g de beurre demi-sel + un peu ◆ 2 œufs ◆ 60 g de sucre ◆ 80 g de farine ◆ 1/2 sachet de levure chimique ◆ 1 c. à soupe de petits cubes de gingembre confit ◆ 1 citron vert

1. Faites fondre le beurre dans une poêle et laissez-le tiédir. Pressez le citron. Séparez les jaunes des blancs, réservez les blancs et mélangez les jaunes avec le sucre, le beurre fondu, le jus de citron, puis la farine et la levure. Lorsque la pâte est bien homogène, ajoutez le gingembre coupé en petits cubes ou râpé.

2. Montez les blancs en neige ferme, et mélangez délicatement les deux préparations. Réservez la pâte environ 30 mn au frais.

3. Allumez le four à 190°/th. 6-7. Beurrez un moule à madeleine et garnissez les alvéoles avec 1 c. à soupe de pâte. Enfournez pour 10 à 15 mn.

Le + EAT

Si vous préparez ce dessert à l'avance, garnissez les moules de la préparation et placez-les au frais avant d'enfourner.

MENU TRIBU

ENTRÉE

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES (4 à 6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 20 mn

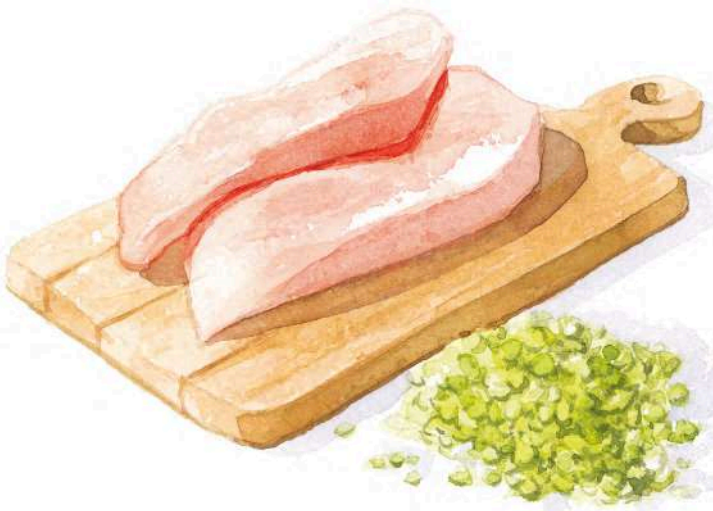
◆ 2 échalotes ◆ 1 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 2 pommes de terre ◆ 1 grand bocal d'asperges blanches (environ 400 g d'asperges égouttées) ◆ 1 l de bouillon de légumes ◆ 10 cl de crème liquide ◆ 1 branche d'estragon

1. Dans une cocotte, faites revenir dans l'huile les échalotes pelées et émincées. Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés et ajoutez-les aux échalotes. Coupez les asperges en morceaux et réservez les pointes. Ajoutez les asperges en morceaux dans la cocotte, couvrez à hauteur avec le bouillon de légumes et laissez cuire 20 mn environ, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

2. Hors du feu, ajoutez la crème, l'estragon lavé et effeuillé, et mixez jusqu'à l'obtention d'un velouté. Salez, poivrez au moulin et servez chaud, ajoutez les pointes d'asperges sur le velouté.

Le + EAT

C'est la (courte) saison de l'ail des ours, n'hésitez pas à en parsemer un peu pour parfumer le velouté.



PLAT

FILETS DE POULET LAQUÉS AU JUS DE CAROTTE ET PURÉE DE POIS CASSÉS (4 à 6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Trempage : 2 h ◆ Marinade : 1 h ◆ Cuisson : 1 h

◆ 300 g de pois cassés ◆ 1 bouquet garni ◆ 1 oignon ◆ 2 verres de jus de carotte ◆ 1 c. à soupe de miel ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 c. à café de cumin ◆ 4 filets de poulet ◆ 2 c. à soupe de sésame ◆ 1 c. à café de paprika

1. Préparez les pois cassés : rincez-les et faites-les tremper 2 h dans de l'eau tiède. Égouttez-les, mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau. Ajoutez le bouquet garni, l'oignon pelé et émincé, et laissez cuire 1 h.

2. Pendant ce temps, préparez une marinade avec le jus de carotte, le miel, l'huile d'olive, le cumin, salez et poivrez au moulin. Découpez les filets de poulet en aiguillettes et laissez-les mariner environ 1 h.

3. Faites chauffer une poêle à feu vif et saisissez les aiguillettes dans leur marinade, baissez le feu et poursuivez la cuisson en remuant bien jusqu'à ce que le jus soit absorbé. Parsemez les aiguillettes de graines de sésame en fin de cuisson.

4. Lorsque les pois cassés sont cuits, égouttez-les en gardant l'eau de cuisson et passez au presse-purée en ajoutant petit à petit de l'eau de cuisson jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Saupoudrez un peu de paprika avant de servir avec les filets de poulet laqués.

Le + EAT

Salez les légumes secs seulement en fin de cuisson, sinon ils durcissent.

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT AU GINGEMBRE CONFIT (4 à 6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Repos : 3 h ◆ Cuisson : 5 mn

◆ 180 g de chocolat noir ◆ 30 g de beurre ◆ 60 g de gingembre confit ◆ 5 œufs ◆ 30 g de sucre

1. Au bain-marie, faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre et laissez tiédir. Coupez le gingembre en petits cubes.

2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, mélangez les jaunes au chocolat fondu tiède en battant vigoureusement. Ajoutez le gingembre, mélangez et réservez.

3. Montez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre au fur et à mesure. Versez ensuite la préparation au chocolat sur les blancs en remuant délicatement. Transvasez la mousse dans une coupe ou dans des verrines. Réservez au moins 3 h au réfrigérateur avant de servir.

DE BIEN BEAUX RESTES

Il arrive qu'on ait eu les yeux plus gros que le ventre ou qu'on ait un peu forcé sur les proportions… C'est l'occasion de transformer les surplus d'hier en délicieux plats d'aujourd'hui.

RECETTES **KEDA BLACK** - ILLUSTRATIONS **LULU LA NANTAISE**

« Vous n'allez pas me laisser ça ? » Eh si. On connaît la chanson : le riz en trop, les pommes de terre à l'eau calculées un peu largement, la baguette achetée par précaution, les filaments de poulet accrochés à la carcasse... Nous avons été généreux, et c'est tant mieux ! Car tous ces restes potentiellement énervants peuvent devenir des trésors les jours suivants. Ce qu'ils perdent en fraîcheur, ils le gagnent en saveurs plus concentrées. Il suffit d'un soupçon de créativité et de quelques astuces pour donner une seconde vie, souvent plus croustillante, à nos plats favoris. La preuve en recettes...

ZUT, LE PAIN EST RASSIS

Protégé de la poussière et de l'humidité dans une boîte ou un linge (et pas dans un sachet en plastique), il peut se conserver longtemps. Le pain un peu rassis se transforme en pain perdu, en panzanella, en fattoush (une salade de crudités au pain qui s'imbibe d'huile d'olive, et en été, du jus des tomates), ou encore en croûtons : découpé en cubes à rôtir 10 mn au four ou à la poêle avec huile d'olive, ail et sel. S'il est vraiment très sec, on le râpe (au robot) en chapelure pour l'utiliser en panure ou pour des boulettes.

BREAD PUDDING SALÉ

Tartinez de **pesto** les tranches rassises d'un **pain aux céréales**. Disposez-les dans un plat allant au four. Versez dessus un mélange composé de **200 g de yaourt** fouetté avec **60 cl de lait**, **20 cl de crème**, **3 œufs**, **1 c. à. soupe de moutarde à l'ancienne** et **150 g de comté** râpé. Réservez 1 h si le pain est dur. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Parsemez **50 g de comté** râpé et enfournez 40 mn. **Version sucrée :** tartinez le pain de **beurre** et de **marmelade** et utilisez la même base d'appareil (sans la moutarde ni le fromage), mais avec **60 g de sucre** et un peu de **cannelle**.

ACQUA COTTA

Faites revenir **1 oignon** pelé et **1 tête de céleri branche** émincés pendant 15 mn dans **2 c. à soupe d'huile d'olive** avec du **sel** et du **piment**. Ajoutez **80 cl d'eau** et laissez frémir 20 mn. Versez le bouillon très chaud sur des **tranches de pain rassis** déposées au fond de quatre bols et cassez **1 œuf** dans chaque cocotte. Remuez délicatement pour les cuire.

CHARLOTTE À L'ANCIENNE

Faites cuire **4 pommes** pelées, épépinées et coupées en tranches dans un sirop réalisé avec la pulpe de **2 oranges**, **1 citron** et **60 g de sucre**. Tapissez un moule de fines **tranches de pain rassises beurrées** et garnissez de cette compote. Refermez avec du pain beurré et enfournez 50 mn à 190°/th. 6-7. Laissez tiédir avant de démouler et servez avec une **crème anglaise**.

TROP BONS, LES RESTES DE POULET RÔTI OU DE VIANDE MIJOTÉE...

Si vous avez de la place dans le four, n'hésitez pas à faire cuire un poulet supplémentaire. Ainsi, les trois jours suivants, vous préparerez cette volaille en salade avec des crudités craquantes, des cranberries séchées et une sauce mayo au fromage blanc et au curry. Ou juste froide, avec une mayo aux herbes. Surtout, ne jetez pas la carcasse, faites-la mijoter 4 h en bouillon avec des carottes pelées, du gingembre et de l'ail pelés et écrasés, pour un futur risotto par exemple. La viande en sauce, on la hache menu, on ajoute un ingrédient peps (tomates séchées, câpres, pickles) et on réalise un parmentier classique ou une sauce pour des pâtes.

PASTILLA AU POULET

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Faites suer **2 oignons** pelés et hachés dans **1 c. à soupe d'huile**. Ajoutez **2 c. à café de ras el-hanout**, remuez, puis versez **10 cl de bouillon de légumes** ou de poulet chaud. Cassez **4 œufs** dans le liquide et laissez cuire doucement en remuant pour les brouiller. Ajoutez le **poulet** en lamelles (200 à 300 g) et **1 botte de coriandre** lavée et hachée. Salez et badigeonnez de **beurre** fondu **3 feuilles de pâte filo** (ou feuilles de brick) et disposez-les au fond d'un plat. Versez la garniture et couvrez avec **3 autres feuilles de pâte filo beurrées**. Enfournez 35 mn.

TOURTE À LA VIANDE SANS FOND

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Liez la **viande** coupée en morceaux avec son propre jus réchauffé additionné de **1 c. à soupe de farine**. Assaisonnez et ajoutez des **légumes verts**, des **champignons** sautés... Disposez dans une tourtière et recouvrez d'une couche de **pâte brisée** ou **feuilletée**. Enfournez 35 mn.

BOULETTES DE VIANDE

Hachez menu la **viande** et liez-la avec **1 œuf** et de la **chapelure**, ou avec des **pommes de terre** écrasées restantes. Assaisonnez à votre goût (**sel**, **poivre**, **épices**, **herbes**, **ail**...), formez des boulettes et faites-les cuire 10 mn à la poêle ou 20 mn au four à 180°/th. 6.

RECYCLER LE POISSON SANS TARDER

Attention, on ne le garde pas plus d'un jour au réfrigérateur. Si c'est un beau morceau, on le laisse reposer à température ambiante et on le déguste avec un aïoli. Sinon, optez pour un parmentier s'il y en a assez, ou pour des croquettes. Les têtes ? Mieux que la poubelle, on les plonge dans un bouillon, mijoté 30 mn, puis filtré et réduit pour, plus tard, cuire un riz.

PALETS DE POISSON AROMATISÉ

Procédez comme pour les croquettes de pommes de terre (p. 105), mais avec en plus la **chair du poisson** émiettée. Vous pouvez ajouter en option : **échalote**, **citronnelle**, **gingembre**, **piment**. Faites-les dorer dans l'**huile** dans une poêle bien chaude.

RÉINVENTER LES PÂTES

Le réflexe salade, bof. Autant griller un petit reste à la poêle. Les pâtes en quantité suffisante, oubliées deux, trois jours maximum au frigo, seront mises en valeur par une cuisson qui « sèche », avec une sauce toute fraîche pour les rhabiller et un bon manteau de fromage : à nous les gratins !

MAC & CHEESE

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Préparez une béchamel en liant **30 g de beurre fondu** et **25 g de farine** dans une petite casserole, avant d'ajouter dans le roux **60 cl de lait** infusé au **laurier** et de faire épaissir la sauce sur feu doux. Complétez avec **100 g de cantal** râpé. Assaisonnez de **sel**, **poivre** et **muscade**. Ajoutez les 2/3 de la béchamel à **600** à **800 g de restes de pâtes cuites** avec **1 oignon** pelé et finement tranché. Versez dans un plat, recouvrez du reste de sauce et de **75 g de fromage râpé**. Enfournez et laissez gratiner 30 mn.

GRATIN DE COQUILLETTES À LA PERSILLADE

Préchauffez le four à 180°/th. 6. Mélangez **600** à **800 g de coquillettes cuites** avec **3 c. à soupe d'huile d'olive**, **1 botte de persil plat** hachée, **2 échalotes** pelées et hachées, **2 tranches de jambon blanc** coupées en dés. Disposez dans un petit plat et parsemez **200 g de comté râpé**. Enfournez et laissez gratiner 20 mn.

CUIRE DES LÉGUMINEUSES ET DES CÉRÉALES POUR PLUSIEURS JOURS

Le riz blanc ou complet, le quinoa, les lentilles, les pois chiches, les grains d'épeautre, le kasha, etc. seront parfaits, dans les trois jours qui suivent leur cuisson, en salade pour la lunch box du midi, agrémentés d'une vinaigrette aux herbes et de graines, ou avec une sauce soja au beurre de cacahuète, touche de citron et de sucre et un peu d'eau. Le riz, lui, tend à se dessécher au réfrigérateur. Ce qui en fait un candidat idéal pour être sauté et grillé avec un peu de gras.

RIZ SAUTÉ

Faites chauffer une grande sauteuse. Versez un bon fond d'**huile**. Cassez-y **2 œufs** et faites-les brouiller à feu modéré. Ajoutez le **riz**, montez la température et remuez pour lier le tout. À la fin, ajoutez **2 c. à soupe de sauce soja** diluée dans **un peu d'eau**, **1 cm de gingembre frais** et **1 gousse d'ail** pelés et râpés. On peut aussi ajouter des **petits pois** ou autres **légumes** coupés en dés avant de verser le riz, et terminer par **un reste de poulet** en petits morceaux et des **cébettes**.

GALETTES DE QUINOA, DE LENTILLES OU AUTRES

Liez le petit reste de **céréales** ou de **légumineuses** avec **1 œuf** et des **légumes** cuits écrasés en purée. Salez et épicez à votre goût (**piment**, **coriandre**, **cumin**, **ail**, **échalote**, **herbes hachées**). Formez des palets, passez-les dans de la **panure** (obtenue avec les restes de pain sec) et faites dorer à la poêle dans un peu d'**huile**.

Toutes les recettes sont pour 4 personnes.

TRANSFORMER LES POMMES DE TERRE CUITES À L'EAU DE LA VEILLE

Dans un récipient couvert, elles se gardent trois à quatre jours au frigo – deux jours maximum si l'on veut préparer une salade – mais seulement avec les variétés fermes. Sinon, toutes gagneront à recuire dans un peu de matière grasse.

FRITTATA AUX LÉGUMES

Faites dorer **300** à **500 g de pommes de terre** dans un petit fond d'**huile d'olive** à la poêle. Ajoutez ce qui vous tombe sous la main : d'autres **légumes cuits**, une poignée d'**épinards fatigués**... Cassez **6 œufs**, assaisonnez-les, versez dans la poêle et laissez cuire jusqu'à ce que le fond soit bien pris. À l'aide d'une assiette, retournez-la et glissez-la à nouveau dans la poêle, de l'autre côté, pour finir la cuisson.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AUX ÉPICES

Écrasez **300** à **500 g de pommes de terre**. Ajoutez **2 c. à café d'épices – garam masala** ou **graines écrasées** (coriandre, cumin, moutarde, fenugrec...). Formez des boulettes, écrasez-les en palets épais de 1 cm et faites-les dorer dans de l'**huile**.

POTATO SCONES

Écrasez **300** à **500 g de pommes de terre** avec du **beurre mou** et de la **farine** pour former une pâte qu'on étale ensuite en galettes rondes de 15 cm environ. Faites-les cuire à feu moyen-doux dans du **beurre**. Délicieux avec du poisson fumé, des œufs au plat...

SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET PERSIL

Montez une mayonnaise (**1 jaune d'œuf**, **10 cl d'huile**, **moutarde**, sel, poivre et **jus de citron**) et ajoutez **2 c. à soupe de fromage blanc lisse**. Mélangez avec des **pommes de terre** de la veille, des **cornichons** et du **persil** haché.

EH OUI, IL PEUT RESTER DU SUCRE !

Gourmandise oblige, les gâteaux et les crêpes survivent rarement plus d'une journée. Mais s'ils sont desséchés ? Deux solutions :

GÂTEAU DE CRÊPES

Empilez les **crêpes** en imbibant chacune avec **le jus de 3 oranges** chauffé avec **1 c. à soupe de sucre**. Option gourmande : glissez entre chaque crêpe une fine couche de **mascarpone** fouetté et sucré.

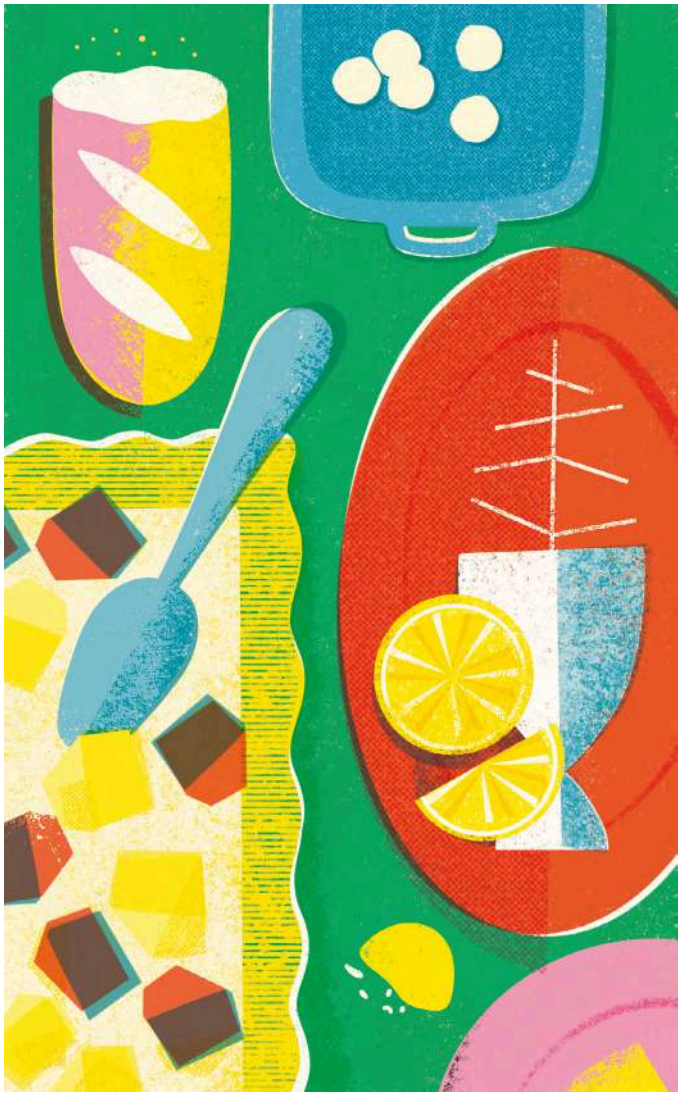
TIRAMITRIFLE

Adaptez la recette au parfum du cake qui n'a pas été mangé :
Marbré : imbibez les tranches de **marbré** de **café fort**, déposez-les dans des petits bols et garnissez de **crème** (faite à partir de **200 g de mascarpone** fouetté, **40 g de sucre**, **1 jaune d'œuf**, puis le **blanc** monté en neige). Râpez du **chocolat** dessus.
Cake au citron : imbibez les **tranches de cake** de **jus d'orange**, ajoutez de la **confiture** et recouvrez de **crème au mascarpone** comme indiqué ci-dessus.

Il en reste encore...

Des légumes cuits ? En soupe, en ravioli, en tourte.
Et les rogatons de fromages ? Fondus ensemble, puis utilisés pour couvrir un croque-monsieur ou en mini-fondue solo.
Et le blanc d'œuf solitaire ? En meringue, en gâteau.
Le monde des restes se décline à l'infini !

On va plus loin avec :
- **« Les Restes, dix façons de les accommoder »,** par **Sonia Ezgulian,** la reine du ricochet culinaire, **Les Éditions de l'Épure.**
- **« Le pain est d'or », Éditions Phaidon,** avec des recettes de Massimo Bottura, René Redzepi, Alain Ducasse, la famille Troisgros...



BANC D'ESSAI
BEURRE DOUX

En tartine ou en cuisine, on l'utilise au quotidien. Mais qu'est-ce qu'un bon beurre doux ? Sur quels critères doit-on s'appuyer pour le choisir ? Nous en avons testé une dizaine à l'aveugle, sur du pain et avec de petites pommes de terre chaudes.

PAR **MATHILDE SAMAMA** - STYLISME **OCÉANE ALGARON** - PHOTO **XAVIER IMBERT**

Beurriers et couteau à beurre, La Trésorerie.

LES MARQUES	VISUEL : couleur, forme	GOÛT : texture, parfum, équilibre	NOTES
1. L & L Plaquette, 4,30 € les 250 g, sur beurreplaquette.com et pourdebon.com	Motte artisanale, irrégulière d'aspect, pas forcément attrayante, mais presque rassurante car non standardisée.	Arrière-goût peu agréable et manque de fraîcheur en bouche. En cause, l'emballage qui laisse passer la lumière (le beurre s'oxyde plus vite) et un beurre sans doute pas assez égoutté.	**3/10**
2. Isigny Ste-Mère, 2,69 € les 250 g, en GMS.	Couleur un peu trop pâle et aspect standard qui évoquent une fabrication industrielle.	Belle texture facile à tartiner. Bonne odeur de crème. Pas de défaut, mais pas de surprise non plus.	**5,5/10**
3. Elle & Vire, 2,29 € les 250 g, en GMS.	Format standard et allure de brique, pas forcément attrayant. Couleur trop laiteuse.	Texture légèrement friable, manque de consistance et de relief gustatif. À utiliser plutôt en cuisine.	**5,5/10**
4. Bordier, 2,60 € les 125 g, points de vente sur lebeurrebordier.com	Couleur trop jaune pour la saison hivernale. Sa teinte correspond davantage à un beurre d'automne.	Texture moelleuse qui s'épanouit bien en bouche, mais un peu grasse. Et goût trop plat.	**4/10**
5. Laiterie de Pamplie, 3,30 € les 250 g, sur laiteriedepamplie.com et labellevie.com	Couleur un peu trop pâle, mais qui indique néanmoins une bonne saisonnalité (les beurres sont plus pâles en hiver).	On reconnaît les bons marqueurs de goût du beurre doux. Belle texture en bouche, aisée à tartiner. Il est réconfortant, même s'il manque un peu de charme.	**6/10**
6. Le Beurre bio, 2,94 € les 250 g, chez Carrefour et Monoprix.	Couleur et aspect classiques, plaquette plutôt engageante.	Manque de goût. Il reste en bouche une sensation de gras. On sent que la crème n'a pas eu le temps de fermenter assez pour pouvoir développer des arômes gustatifs.	**4/10**
7. La Grande Épicerie, 2,30 € les 125 g, lagrandeepicerie.com	Aspect artisanal attrayant. Délicieuse odeur de crème.	Légèrement aqueux, mais délicat arrière-goût de noisette. Texture très agréable en bouche car se diffuse lentement et persiste.	**8/10**
8. Beillevaire, 3,90 € les 250 g, points de vente sur fromagerie-beillevaire.com	Aspect artisanal et empreinte amusante d'une vache à la traite, comme sculptée dans le beurre. Une originalité qui donne envie de goûter.	Très belle complexité aromatique, petit goût de reviens-y agréable. Texture optimale, pas trop pressée, il s'étale bien. À tartiner ou à laisser fondre sur une purée.	**8/10**
9. Le Gall, beurre de baratte, 2,24 € les 250 g, chez Carrefour ou Monoprix.	Bonne odeur de crème. Fait tout de suite penser à un beurre de baratte. Odeur puissante, légèrement musquée.	Doux comme il faut en bouche. Goût délicat. On devine un travail un peu plus poussé sur la crème. Parfait sur les tartines du matin.	**7/10**
10. Beurre d'Échiré, 3,32 € les 250 g, chez Super U et Monoprix.	Aspect classique de plaquette industrielle. Teinte crème un peu pâle.	Goût un peu plat, mais classique en bouche pour un beurre qui « fait le job ». Sans plus.	**5/10**

PETIT PRÉCIS DU BEURRE DOUX

Quel beurre choisir ? Plutôt un beurre extra-fin, mention qui signifie qu'il a été fabriqué à partir de crème non congelée, simplement pasteurisée 48 heures après l'écrémage du lait. Pour plus de goût, privilégiez le beurre de baratte, mention qui indique que la crème a maturé avant d'être battue. C'est pendant cette maturation qu'elle développe ses arômes. Pour le conserver plus longtemps (deux à trois semaines), optez pour un emballage opaque. Le blanc est moins protecteur.

JURY COMPOSÉ DE :
Pierre Coulon, fondateur de La Laiterie de Paris, Paris-18e ;
Laura Portelli et **Christophe Saintagne,** chef.fe.s des restaurants Papillon et Garde-Manger, Paris-17e, et Pique Nique, Paris-1er ;
Amandine Chaignot, cheffe du restaurant Pouliche, Paris-10e ;
et la rédaction de ELLE à table.

SUR LE GRIL DU DR AGA
AGATHE LECARON

Après plusieurs saisons à la tête de « La Maison des maternelles » (tous les matins sur France 4, à 9 h), la pétillante Agathe Lecaron a lancé « La Maison des parents » (à 10 h) et « Bel & Bien », qu'elle coprésente avec Ali Rebeihi (sur France 2, le samedi à 9 h 55). Avec nous, cette fan de fromage a partagé une raclette… en click & collect !

PAR **ALIX GIROD DE L'AIN**

C'est important, la cuisine, pour vous ?
C'est toute ma vie, en fait ! Je pense que mon obsession pour la nourriture vient de mon histoire d'enfant : fille unique de parents qui ne s'entendaient pas, les seuls moments de vraie cohésion entre nous se vivaient à table. Ma mère adorait recevoir, et mon père, cuisinier émérite, se chargeait des courses. Je les observais dans leur préparation, émerveillée. Ils m'ont transmis l'idée que le bonheur, c'est d'être ensemble autour d'un bon repas. Et à mon tour, j'enseigne ça à mes deux garçons.

Quel plat vous renvoie illico en enfance ?
Petite, je faisais une fixette sur la tête de veau. Et personne ne prépare mieux le tartare de bœuf que mon père. Je ne suis pas farouchement végane, comme vous pourrez en conclure !

Votre meilleur souvenir gustatif ?
Un repas chez Thoumieux (Paris-7e) à l'époque de Jean-François Piège : j'ai encore en tête un sorbet moutarde à la betterave, dans lequel je ne croyais pas a priori… Plus récemment, mon mari et moi sommes restés sans voix chez Ledoyen. On dégustait, les larmes aux yeux, sans pouvoir parler !

Votre plat signature ?
Sans doute la tartiflette. J'ai vécu dix ans en Belgique, et même en août, mes amis m'appelaient : « La saison de la tartiflette est ouverte, tu nous invites quand ? »

Votre plus grand ratage culinaire ?
Je ne suis pas la reine de la pâtisserie, domaine qui réclame de la précision et de la patience, qui ne sont pas mes vertus principales ! Côté salé, je pense que je ne me loupe pas trop. Mon plus grand raté, c'est le soir où j'ai essayé de séduire mon mari avec un bar au citron confit. J'ai appris plus tard qu'il détestait le poisson.

Vos plus grandes joies en cuisine ?
J'adore cuisiner avec Gaspard, 7 ans, et Félix, 4 ans. Autour d'une recette, il y a plein de notions que l'on peut transmettre en douceur (compter, s'organiser, par exemple), et ils sont ravis d'être responsabilisés. Nous adorons également regarder « Top Chef » en replay, ils sont super fiers de savoir que j'ai travaillé pour cette émission il y a longtemps, même si ça n'a duré qu'une saison !

Un grand souvenir pour vous, la coprésentation de « Top Chef » ?
Énorme ! J'étais comme une folle devant les recettes des candidats, et je ris encore en me souvenant que, dans l'oreillette, j'entendais : « Eh, oh, il faut bosser là ! » Je ne faisais qu'observer leur travail, fascinée, en oubliant pourquoi j'étais là…

LE CLICK & COLLECT DE MONBLEU
C'est l'enseigne dont les Parisiens, sous couvre-feu, sont fous. Monbleu propose la sélection de fromages du MOF Pierre Gay, ainsi que des charcuteries et des vins triés sur le volet. Nous avons dégusté le kit raclette trois fromages (nature, au bleu et fumé), fondants à souhait. En accompagnement : jambon blanc, bresaola et jambon à la truffe subtilement parfumé. Un délice de bout en bout (39 € pour 4 personnes) ! À commander et collecter au 37, rue du Faubourg-Montmartre, Paris-9e, ou sur le site epicery.com (livraison à partir de 2,90 €).

PLUS SIMPLE, PLUS RAPIDE, ABONNEZ-VOUS AUSSI SUR INTERNET :
www.dammann21.jemabonne.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**

1 ☐ **L'offre plaisir :** un abonnement à Elle à Table d' 2 ANS (12 N°s) + le coffret de thés & infusion au prix de **34€ seulement** au lieu de ~~80,80€*~~, soit **46,80€ d'économie.**

2 ☐ **L'offre classique :** un abonnement à Elle à Table de 2 ANS (12 N°s) au prix de **29€ seulement** au lieu de ~~46,80€*~~, soit **17,80€ d'économie.**

3 ☐ **L'offre découverte :** un abonnement à Elle à Table d' 1 AN (6 N°s) au prix de **19€ seulement** au lieu de ~~23,40€*~~, soit **4,40€ d'économie.**

Je joins mon règlement de 34€ ou 29€ ou 19€ par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à Table

Si je souhaite payer par CB, je me connecte sur
▶ **www.dammann21.jemabonne.fr** pour un paiement rapide et sécurisé.

☐ Mme ☐ Mlle ☐ Mr
Nom :
Prénom :
N°/Voie :
Cplt adresse :
Code postal : Ville :

Je laisse mon adresse EMAIL pour recevoir toutes les informations liées à mon ABONNEMENT, à mon coffret et pour CONSULTER MA VERSION NUMÉRIQUE.

Email :

☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table.
☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél.

HFM ET935

*Vous pouvez acquérir séparément chaque numéro de Elle à table au prix de 3,90 € et le coffret "Horizons" Damnane au prix de 34 €. Elle à table est édité, par CMI Publishing. Offre valable 2 mois, réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Après enregistrement du règlement, réception du 1er numéro sous 4 semaines maximum et sous 4 à 6 semaines votre carrousel à épices par pli séparé. L'envoi de votre bulletin vaut prise de connaissance et acceptation des CGV, accessibles sur www.jemabonne.fr. Abonnement résiliable à tout moment (remboursement des numéros non reçus). En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation (MEDICYS, 73 Bld de Clichy, 75009 Paris ou formulaire sur www.medicys.fr). Vous disposez d'un droit de rétractation pendant 14 jours après réception du 1er numéro, sauf offre 100% numérique (cf. formulaire de rétractation à adresser sur www.jemabonne.fr). Retour des numéros déjà reçus à vos frais. Ces données sont destinées à CMI Publishing et à ses prestataires techniques afin de gérer votre abonnement, et, si vous y consentez, à ses partenaires commerciaux, à des fins de prospection. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la limitation et portabilité de vos données, ainsi qu'au sort de celles-ci après la mort à l'adresse suivante : CMI Publishing - 3-9 avenue André Malraux 92300 LEVALLOIS-PERRET – 01 75 33 70 36 ou par email elleatable@jemabonne.fr. Voir notre Charte données personnelles (www.jemabonne.fr). CMI Publishing - RCS Nanterre B324 286 319-TVA FR 88 324 286 319.

NOUS CONTACTER

ELLE À TABLE
Service Abonnement
CS 50002 - 59718 Lille cedex 09

01 75 33 70 36 - Lundi au vendredi de 8h30 à 19h - Samedi de 9h à 13h - Prix d'un appel local

elleatable@jemabonne.fr

Retrouvez également toutes nos offres exclusives sur notre site www.elleatable.jemabonne.fr

Notre carnet d'adresses

Pâques attaque, p. 10
Dalloyau et Les Galeries Lafayette, dalloyau.fr
Edwart Chocolatier, edwart.fr
Fauchon, fauchon.com
Jean-Paul Hévin, jeanpaulhevin.com
La Grande Épicerie, lagrandeepicerie.com
La Maison du Chocolat, lamaisonduchocolat.com
Le Chocolat Alain Ducasse, lechocolat-alainducasse.com
Le Comptoir de Mathilde, lecomptoirdemathilde.com
Lenôtre Paris, lenotre.com
Les Secrets du Chocolat, boutique.musee-du-chocolat.com/fr/
Maxime Barbot pour l'Hôtel Shangri-La, commande au 01 53 67 19 91 et shangri-la.com
Michel Cluizel, cluizel.com
Monoprix, monoprix.fr
Pierre Chauvet, pierrechauvet.com
Pierre Marcolini, marcolini.com
Ritz Paris, ritzparis.com
Vincent Guerlais, vincentguerlais.com
Weiss, chocolat-weiss.fr
Yann Bris pour les hôtel Sinner et Brach, au Brach Comptoir à pâtisserie, 01 44 30 10 00.

Produits de saison, p. 20
Studio Racines, studioracines.com/ceramiques

Quand la vaisselle sort des placards, p. 36
3615 Buffet, @3615buffet
Assiettes Anciennes, assiettes-anciennes.fr
Astier de Villatte, astierdevillatte.com
Bazar d'Alger, bazardalger.com
Bernardaud, bernardaud.com/fr
Blanche Patine, blanchepatine.com
Broc Shields, @broc_shields
Brutal Ceramics, brutalceramics.com
Christiane Perrochon, christianeperrochon.com
Degrenne, degrenne.fr
Diane Ducasse, dadaparis.com
Dior, dior.com/fr_fr/maison/art-de-la-table
Élizabeth Leriche, elizabethleriche.com
Faïencerie Georges, faienceriegeorges.com
Gien Vintage, gienvintage.com
Hermes, hermes.com/fr/fr/category/maison/art-de-la-table
India Mahdavi, india-mahdavi.com
Jars, jarsceramistes.com
La DoubleJ, ladoublej.com/en
Laurette Broll, laurettebroll.com
Madoka Rindal, madokarindal.com
Maison Fragile, maisonfragile.com
Makiko Hastings, makikohastings.com
Manon Clouzeau, manonclouzeau.com
Marion Graux, mariongraux.com
Mimi Thorisson, instagram.com/mimithor
Nous, 19, rue Clauzel, Paris-9e, nousparis.com
Ostraco, atelierlucileviaud.com
Paul & Joe, paulandjoe.com
Provenance Concept, @provenance_concept

Direction la côte amalfitaine, joyau de l'Italie du Sud, pour une virée buonissima.
© Matthieu Salvaing.

Puiforcat, puiforcat.com/fr
Q de Bouteilles, qdebouteilles.fr
Revol Porcelaine, revol1768.com
Serax, serax.com/fr
Vaisselle Vintage, vaissellevintage.com
Valerie Objects, valerie-objects.com

Nos recettes 20/20, p. 42
Atelier Leto, atelierleto.com
Falcon, chez Amara, amara.com/fr/
Habitat, habitat.fr
Laurette Broll, laurettebroll.com
Revol Porcelaine, revol1768.com
Sabre, sabre.fr/la-porcelaine

ABONNEZ-VOUS À
ELLE À TABLE

...EN PROFITANT D'OFFRES EXCLUSIVES SUR
www.elleatableabo.com

ELLE à TABLE

Présidente-Directrice de la publication Claire Léost
Directrice de la rédaction Danièle Gerkens
Directeur artistique Jean-Philippe Roussilhe
Rédactrice en chef adjointe Alexandra Michot
Rédacteurs graphistes *(1ers maquettistes)* Catherine Chaussat - Philippe Langlais
Secrétariat de rédaction Hélène Mallein *(1re Secrétaire de rédaction)*
Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard
Photothèque Claire Saadi
Collaboration Giulia Di Sotto *(SR)*
Océane Algaron - Keda Black - Anne Etorre
Sabrina Fauda-Rôle - Charline Flochet - Julie Gerbet
Sandrine Goeyvaerts - Céline Puertas - Mathilde Samama
Chefs de fabrication Pierre Aita - Alain Bonis
Rédaction
3-9, avenue André-Malraux - Immeuble Sextant
92300 Levallois-Perret Cedex - 01 87 15 14 55 - courrier.elleatable@cmimedia.fr

Directrice de la communication et de la promotion Stéphanie Videau-Aphatie
Responsable de la promotion Muriel Durif
Diffusion Pascal Mouilley *(Directeur des ventes)*
Cécile Pruchon *(Chef de produit)*
Marketing Direct Karine Chevallet *(Directrice)*
Chef de produit Maxime Brochet
assistés de Arlette Kebreau

CMI PUBLISHING est une filiale de INTERNATIONAL MEDIA INVEST A.S.
Tous droits de reproduction réservés
Imprimé en France par Imaye Graphic, 96, bd Henri-Becquerel, ZI des Touches, 53000 Laval
Dépôt légal : 1er trimestre ©2021 CMI PUBLISHING
Commission paritaire : CPPAP 0524 K 78786. ISSN : 1293-5948
ELLE à table est édité par CMI PUBLISHING
SAS au capital de 78300 €, RCS Nanterre 324286319.
Siège social : 3-9, avenue André-Malraux - Immeuble Sextant
92300 Levallois-Perret Cedex
Associés : NTERNATIONAL MEDIA INVEST A.S.

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont utilisées sous licence du propriétaire
Hachette Filipacchi Presse, une filiale de Lagardère SCA.
Au Canada, les marques ELLE et ELLE À TABLE sont détenues par France-Canada
Éditions et Publications Inc et employées sous licence.

ELLEATABLE.FR
Directeur de rédaction Jean-Philippe Siourd
Responsable de rubrique Marjolaine Daguerre
Directrice du pôle médias sociaux Lucia Lagarrigue

CMI MEDIA
3-9, avenue André-Malraux - Immeuble Sextant
92300 Levallois-Perret Cedex - 01 87 15 18 12
Présidente Valérie Salomon
Directeur commercial Patrick Robin
Directrice de publicité Jennifer Imbert
jimbertboutboul@cmimedia.fr
Directrice de clientèle Sandrine Gaillardin
sgaillardin@cmimedia.fr
Responsable média et coordinatrice projets Anne-Cécile Pignard
acpignard@cmimedia.fr

ELLE INTERNATIONAL (une entité Lagardère News)
CEO Constance Benqué
CEO licences internationales Elle François Coruzzi
Directrice internationale Elle Valéria Bessolo Llopiz
Directeur licences medias internationales, Développement digital et syndication
Mickaël Berret
Brand management Elle à table - Responsable marketing Morgane Rohée
Directrice de la création Linda Bergmark
Chef de projet digital senior Moda Zere
Syndication Elle à table - Responsable adjointe Marion Magis
Coordinatrice Johanna Jégou - Responsable Droits d'auteur Séverine Laporte

PUBLICITÉ INTERNATIONALE LAGARDÈRE GLOBAL ADVERTISING
3-9, avenue André-Malraux - Immeuble Sextant
92300 Levallois-Perret Cedex - France
Directrice commerciale internationale Stéphanie Delattre
sdelattre@lagarderenews.com
Directeur commercial international adjoint Julian Daniel
jdaniel@lagarderenews.com

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.

ACPM OJD DIFFUSION

LE PAPIER SE RECYCLE
PENSEZ AU TRI SÉLECTIF.

PEFC

Papier provenant majoritairement de Finlande,
0 % de fibres recyclées.
Eutrophisation : Ptot 0,008 kg/tonne.

RELATION ABONNÉS

Gérez vos abonnements, abonnez-vous ou posez-nous vos questions :
Par email : elleatable@jemabonne.fr • **Par Internet** : elleatableabo.com • **Par téléphone** : en France, 01 75 33 70 36. À l'étranger, (00 33) 1 75 33 70 36 • **Par courrier** : ELLE à table Abonnements, CS 50002 - 59718 Lille Cedex 9 • Tarifs France (1 an / 6 numéros) 19 €. Étranger : nous consulter, (00 33) 1 75 33 70 36 • Anciens numéros, 01 75 33 70 36 (3,90 € par numéro, 1,10 € de port).

ELLE à TABLE

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année

Abonnez-vous

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à :
ELLE à table Service abonnements - CS 50002 - 59718 Lille cedex 9

☐ ***Oui,*** je m'abonne pour 1 an (6 numéros) à ELLE à table :

☐ France **19 €.** ☐ Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) : nous consulter au **01 75 33 70 36.**

MODE DE RÈGLEMENT CHOISI :

▸ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à Table

▸ Si je souhaite payer par CB, je me connecte sur **www.elleatable.jemabonne.fr** pour un paiement rapide et sécurisé.

☐ Mme ☐ Mlle ☐ Mr Nom : Prénom :

N°/Voie :

Cplt adresse :

Code postal : Ville :

Je laisse mon adresse email pour recevoir toutes les informations liées à mon abonnement

Email :

☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à Table. ☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à Table.

N° Tél.

HFM ET937

Gérez votre abonnement : www.elleatable.jemabonne.fr

TARIFS ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : **39 CHF** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **DYNAPRESSE** - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge. **Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch. www.dynapresse.ch.**

BELGIQUE 6 numéros : **23 €** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **PARTNER PRESS** - Route de Lennik 451 - 1070 Bruxelles. **Tél : (02) 556 41 40 - par virement bancaire compte - n° : BE 93210-0980879-67.**

USA 6 numéros : **66 $** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** PO BOX 2769 Plattsburgh NY 12901-9805 - **Tél : 1 800 363-1310** - Fax : (514) 355-3332 - **e-mail : expressmag@expressmag.com**

CANADA 6 numéros : **60 $ CAD+taxes** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** 3339 rue Griffi th, Saint-Laurent, Québec (CANADA) H4T 1W5 - **Tél : (514) 355-3333** - Fax : (514) 355-3332 - **e-mail : expressmag@expressmag.com**

Prix de vente en kiosque. Elle à Table est édité par CMI Publishing. Offre valable 2 mois, réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Après enregistrement du règlement, réception du 1er numéro sous 4 semaines maximum et sous 4 à 6 semaines votre cadeau par pli séparé. L'envoi de votre bulletin vaut prise de connaissance et acceptation des CGV, accessibles sur www.jemabonne.fr. Abonnement résiliable à tout moment (remboursement des numéros non reçus). En cas de litige, vous pouvez saisir le médiateur de la consommation (MEDICYS, 73 Blvd de Clichy, 75009 Paris ou formulaire sur www.medicys.fr). Vous disposez d'un droit de rétractation pendant 14 jours après réception du 1er numéro, sauf offre 100% numérique (cf. formulaire de rétractation à adresser sur www.jemabonne.fr). Retour des numéros déjà reçus à vos frais. Ces données sont destinées à CMI Publishing et à ses prestataires techniques afi n de gérer votre abonnement, et, si vous y consentez, à ses partenaires commerciaux, à des fi ns de prospection. Vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectifi cation, d'effacement, d'opposition, à la limitation et portabilité de vos données, ainsi qu'au sort de celles-ci après le mort à l'adresse suivante : CMI Publishing - 3-9 avenue André Malraux 92300 LEVALLOIS-PERRET – 01 75 33 70 36 ou par email elleatable@jemabonne.fr. Voir notre Charte données personnelles (www.jemabonne.fr). CMI Publishing -RCS Nanterre B324 286 319-TVA FR 88 324 286 319.

CARREFOUR

Carrefour bio, la marque qui régale

En proposant à ses consommateurs plus de 1 000 produits certifiés bio à des prix accessibles, Carrefour bio maintient sa place de leader du bio en hypermarchés et supermarchés et affirme ainsi sa position de marque bio préférée des Français. Soucieux de proposer un bio plus accessible au plus grand nombre, Carrefour propose plus de 400 produits certifiés bio à moins de 2 €. En 2021, la marque accélère sur la recyclabilité et la réduction du plastique vierge de ses emballages produits. Courant 2021, Carrefour bio supprimera l'huile de palme de tous ses produits.

◆ **Plus d'infos sur carrefour.fr**

GROHE

Profitez d'une eau filtrée directement dans votre cuisine

Le mitigeur Grohe Blue Pure est équipé de deux voies d'eau internes : l'une pour l'eau filtrée, l'autre destinée à l'eau courante classique. Améliorez votre quotidien en limitant vos achats de bouteilles en plastique. Retrouvez le plaisir de boire l'eau du robinet et redécouvrez l'eau de nos régions. Prix à partir de 504 €.

◆ **Plus d'infos sur blue.grohe.fr**

LIEBIG

Le soutien qui réchauffe le cœur

Pour la deuxième année consécutive, Liebig, la marque patrimoniale de soupe, poursuit son engagement solidaire et valorise le rôle fondamental de la générosité et du partage dans l'alimentation en mobilisant ses collaborateurs, mais aussi l'ensemble de ses consommateurs à soutenir les Restos du Cœur. Une mécanique simple : 1 produit Liebig acheté = 1 soupe offerte pour les Restos du Cœur. Ce produit-partage sur les lots de soupe présents en grande distribution sera mis en place de janvier à mars 2021.

◆ **Plus d'infos sur liebig.fr**

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Complice des moments de plaisirs gastronomiques et d'émotions qui jalonnent votre vie

Avec Champagne de Vignerons, bannière collective du Syndicat général des vignerons de Champagne, toutes les occasions sont bonnes pour se faire plaisir. Mais comment trouver sa cuvée de prédilection ? Il faut suivre les Empreintes. Sol, Fruit ou Cave : ces Empreintes vous emmènent à la découverte des champagnes de terroir dans toute leur diversité, à travers trois dominantes aromatiques. Chacune vous guidera vers différents moments de gastronomie, vers différentes saveurs. Parlez-en à votre caviste !

◆ **Plus d'infos sur champagnedevignerons.fr**

LES ARTS DE LA TABLE

Vos couverts se mettent au vert

Avec l'arrivée du printemps, végétalisons notre table et misons sur une ambiance green ! Des produits éco-conçus, des matières recyclées, des formes inspirées de la nature, nos fabricants, nos artisans et nos détaillants français sauront satisfaire toutes vos envies. À vous de laisser votre créativité s'exprimer et, pour trouver l'inspiration, rendez-vous sur les réseaux sociaux @lesartsdelatable.

◆ **Plus d'infos sur lesartsdelatable.fr**

EAU DE TREIGNAC

Le prestige et la gourmandise en bouteille

L'eau de Treignac prend sa source dans le massif des Monédières en Corrèze. Sa composition rare qui provient de son écoulement naturel dans les failles profondes du massif granitique en fait une eau faiblement minéralisée, équilibrée, pure et légère. Elle séduit par la force qu'elle dégage et son côté soyeux en bouche. Elle convient à tous pour un véritable plaisir gourmand. Disponible au prix moyen de 2,50 €.

◆ **Plus d'infos sur eau-treignac.com**

MOUTON CADET

Les Parcelles, un rosé micro-cuvée de Mouton Cadet

Élaborés dans le respect des terroirs et des hommes, les vins sélectionnés proviennent exclusivement de vignobles certifiés « Haute Valeur Environnementale » et se déclinent en blanc et en rosé. Les Parcelles tirent leur nom de la sélection pointue des parcelles de vignes qui permettent d'élaborer des vins de vignerons à l'équilibre frais et minéral et à la texture gourmande et structurée.
Disponible au prix de 14 €.
◆ **Plus d'infos sur moutoncadet.com et sur Instagram @moutoncadet_official**

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA DINDE FRANÇAISE

Et si vous ne saviez pas tout sur la viande de dinde

Grâce à la campagne « C'est de la dinde ! », cofinancée par l'Union européenne et pilotée par le Cidef, (re)découvrez la viande de dinde. Mallory Gabsi, chef ambassadeur, présentera la dinde de qualité de nos régions, garantie par les normes européennes, à travers astuces et recettes exclusives.
Le plaisir sera au rendez-vous, avec de nombreuses activités qui mettront en avant ses qualités nutritionnelles et les 1 001 façons de la déguster.
◆ **Plus d'infos sur eu-poultry.eu**

WMF

Une présentation parfaite à table

Passer de la cuisine à la table en toute élégance est désormais possible grâce au plat à four WMF. Son design unique établit de nouvelles normes pour le service à la maison. Il est muni du revêtement exclusif Fusiontec : fusion d'un acier spécial avec des minéraux naturels pour une surface extrêmement robuste. Son support en bois de chêne permet une présentation esthétique. Garanti 30 ans, fabriqué en Allemagne.
Prix de vente conseillé, 199,95 € pour la taille M et 229,95 € pour la taille L.
◆ **Plus d'infos sur wmf.com ou sur @wmf_france**

BALLOT-FLURIN

Des solutions naturelles pour renforcer ses défenses immunitaires

Le Pollen polyfloral bio dynamisé Ballot-Flurin aide à soutenir la vitalité et la résistance du corps, améliore l'énergie et le tonus en cas de fatigue et aide à améliorer l'immunité. Il est source de manganèse qui contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif et à un métabolisme énergétique normal.
En pot, c'est un indispensable de la cuisine ! Il apportera du soleil dans vos assiettes de crudités, salades de fruits, yaourts, soupes, smoothies, mousse au chocolat… En sticks, il se glisse facilement dans le sac pour votre pause déjeuner au bureau ou un pique-nique en forêt. Pollen issu de l'Apiculture DOUCE® et récolté sans stresser les abeilles. Au prix de 18,03 € le pot en verre de 210 g.
◆ **Plus d'infos sur ballot-flurin.com**

SOIGNON

Le yaourt idéal pour un petit déjeuner équilibré

Le Brassé au Lait de Chèvre et Pruneau Soignon, c'est avant tout un goût tout doux et une texture onctueuse. Cette recette est l'alliance parfaite du yaourt au léger goût de chèvre et de délicieux morceaux de pruneaux, tendres et moelleux, cultivés en France. C'est en somme une invitation à la gourmandise et au plaisir, tout en se faisant du bien. Ce yaourt savoureux, conjugué aux pruneaux, est idéal car il est un véritable allié de votre bien-être. Disponible au prix moyen de 2,60 € le paquet de 4 yaourts en GMS.
◆ **Plus d'infos sur soignon.fr**

CÉRÉAL BIO

Le bon goût des céréales

Céréal BIO, la marque française experte du bio et du végétal, va ravir vos papilles avec sa nouvelle gamme de produits végétariens, sains et gourmands. Redécouvrez le plaisir d'un burger veggie avec ce steak tendre et moelleux, au savoureux goût d'oignon et riche en protéines. Sa recette est élaborée à base de blé et de farine de soja cultivés dans le Sud-Ouest ! Existe aussi en versions Émincés, Nuggets et Haché. Disponible en grandes surfaces au prix conseillé de 3,39 €.
◆ **Plus d'infos sur cerealbio.fr**

Index des recettes

Nos Entrées

- Acqua cotta **p. 103**
- Asperges rôties, truite et beurre blanc de chocolat **p. 65**
- Bánh cuón au porc et aux poireaux **p. 21**
- Flans aux asperges blanches **p. 100**
- Œufs brouillés aux asperges **p. 99**
- Œufs croquants, sauce mondeuse **p. 32**
- Poireaux vapeur, sauce verte au chèvre frais et citron **p. 21**
- Salade de crabe au pamplemousse **p. 14**
- Salade de pommes de terre, cornichons et persil **p. 105**
- Salade de riz sauvage, grenade, feta et crevettes sautées **p. 44**
- Tartines de poisson blanc en gravlax **p. 51**
- Velouté d'asperges blanches **p. 101**

Nos Plats

- Boulettes de bœuf, pommes de terre au thym **p. 53**
- Boulettes de viande **p. 103**
- Bread pudding salé **p. 103**
- Chakchouka gratinée aux œufs et haricots rouges **p. 52**
- Côte de cochon de Chartreuse au foin **FR**
- Crevettes, carottes multicolores, et sésame **p. 100**
- Croquettes de pommes de terre aux épices **p. 105**
- Curry de cabillaud au lait de coco sucré/salé **p. 43**
- Curry de pois cassés **p. 99**
- Dorade en croûte de gros sel de Camargue **p. 83**
- Féra fumée, pickles, sauce au persil **p. 32**
- Filets de poulet laqués au jus de carotte et purée de pois cassés **p. 101**
- Filets de sole au bouillon parfumé **p. 23**
- Frittata aux légumes **p. 105**
- Frittata aux petits pois, feta et oignons de printemps **p. 48**
- Galettes de quinoa ou de lentilles **p. 104**
- Gigot d'agneau en croûte de cacao **p. 67**
- Gratin de coquillettes à la persillade **p. 104**
- Gravlax de magret de canard au romarin **p. 85**
- Kebbeh de pain au poulet, purée de betteraves et pesto de fanes de carottes **FR**
- Linguine au parmesan, petits pois et poivre **p. 25**
- Mac & cheese **p. 104**
- Œufs séchés au gros sel et paprika fumé **p. 86**
- Omble chevalier, tapioca de légumes racines **FR**
- One pot pasta au citron **FR**
- Paella express **p. 49**
- Palets de poisson aromatisés **p. 104**
- Pastilla au poulet **p. 103**
- Patates, sauce au parmesan **p. 25**
- Poêlée de pois gourmands et haricots verts, poulet au miel **p. 50**
- Poisson à la normande **p. 51**
- Pommes de terre cuites au gros sel et salicornes **p. 84**
- Potato scones **p. 105**
- Poulet caramélisé au miel et carottes rôties **p. 47**
- Poulet rôti au citron confit **p. 14**
- Quiche à la mâche et à la menthe, salade au pamplemousse **p. 47**
- Quiche aux carottes à base de pain rassis **p. 75**
- Risotto aux asperges **p. 44**
- Riz sauté **p. 104**
- Rôti de porc au thym et grenailles **p. 45**
- Sauté de veau aux carottes et aux oignons **p. 46**
- Sole au beurre d'estragon et aux câpres **p. 23**
- Tagliatelle au saumon fumé, crème épaisse et moutarde **p. 52**
- Tarte aux champignons et oignons grillés **p. 31**
- Tourte à la viande sans fond **p. 103**
- Tourte agria, beaufort, lard de pays **p. 29**

Nos Desserts

- Banana bread **FR**
- Bread pudding sucré **p. 103**
- Charlotte à l'ancienne **p. 103**
- Crème au chocolat au lait, cardamome noire **p. 67**
- Crémeux au chocolat et crème anglaise au café **p. 35**
- Gâteau de crêpes **p. 105**
- Gâteau de pain perdu aux pommes et aux poires **p. 56**
- Madeleines au gingembre confit **p. 100**
- Mendiants **p. 62**
- Millefeuille de brick aux agrumes **p. 55**
- Mi-cuits au chocolat praliné et fève tonka **p. 68**
- Mousse au chocolat au gingembre confit **p. 101**
- Mousse au chocolat noir **FR**
- Muffins au jus de carotte **p. 99**
- Œufs au lait **p. 14**
- Petits œufs au chocolat, mousse au chocolat blanc **p. 70**
- Riz au lait ultra-vanillé **p. 58**
- Slices chocolat-avoine **p. 70**
- Sorbet au chocolat noir intense et au poivre de Timut **FR**
- Strudel pomme-banane **p. 27**
- Tarte aux poires à partager **p. 35**
- Tarte banoffee **p. 27**
- Tiramitrifle de cake au citron **p. 105**
- Tiramitrifle de marbré **p. 105**
- Truffes **p. 61**
- Verrines façon tiramisù, poires et bananes caramélisées **p. 54**

Divers

- Beurres parfumés maison **p. 81**
- Cocktail chocolat à la jamaïcaine **FR**
- Pâte à tartiner ultra-pralinée à la fleur de sel **p. 87**

Votre magazine sur tablette et mobile !

Vous pouvez télécharger votre ELLE à table sur l'iPad ou l'iPhone à partir du kiosque d'Apple sur l'App Store, et télécharger la nouvelle Appli pour Smartphone.

VÉGÉTAL · VIANDE et ŒUFS · POISSON et CRUSTACÉS · VITE FAIT · FAIT D'AVANCE · LÉGER

Retrouvez ces recettes sur **elleatable.fr**

OMBLE CHEVALIER, TAPIOCA DE LÉGUMES RACINES

ELLE à TABLE N° 135

ONE POT PASTA AU CITRON

ELLE à TABLE N° 135

CÔTE DE COCHON DE CHARTREUSE AU FOIN

ELLE à TABLE N° 135

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

ONE POT PASTA AU CITRON (4 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 20 mn

◆ 400 g de pâtes fusilli ◆ 200 g de tomates-cerises ◆ 1 échalote ◆ 3 citrons bio ◆ 10 cl d'huile d'olive ◆ 2 brins de romarin ◆ 2 brins d'origan ◆ 60 cl de bouillon de légumes

1. Pelez et ciselez l'échalote. Prélevez le zeste de 2 citrons, puis pressez-les. Coupez le troisième en fines rondelles. Faites chauffer le bouillon de légumes dans une casserole.
2. Dans une autre grande casserole, mettez les pâtes, les tomates-cerises entières préalablement lavées et séchées, l'échalote, le zeste, le jus et les rondelles de citron et l'huile d'olive. Salez, poivrez au moulin, ajoutez le romarin et l'origan, recouvrez de bouillon de légumes bouillant.
3. Faites cuire à feu doux une dizaine de minutes en remuant deux à trois fois. Dégustez immédiatement.

Le + EAT

Vous pouvez ajouter quelques copeaux de parmesan pour plus de gourmandise.

Loire, Quincy, Domaine Trotereau, Cuvée Calcite 2018, blanc.

PHOTO Valéry Guedes - RECETTE Élisabeth Guedes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'ÀTABLE N° 135

OMBLE CHEVALIER, TAPIOCA DE LÉGUMES RACINES (4 pers.)

Préparation : 35 mn ◆ Cuisson : 40 mn

◆ 2 filets d'omble chevalier ◆ 30 g de beurre ◆ 40 g de tapioca (gros) ◆ 200 g de carottes ◆ 200 g de topinambours ◆ 40 cl de bouillon de légumes + 1 c. à soupe Pour le beurre blanc **◆ 10 cl de vin blanc ◆ 5 cl de vinaigre blanc ◆ 200 g de beurre ◆ sucre**

1. Préparez le tapioca de légumes : pelez et taillez les légumes en petits dés, puis faites-les cuire à l'eau salée. Faites cuire les billes de tapioca dans le bouillon de légumes frémissant jusqu'à ce que les billes soient presque entièrement translucides. Égouttez les légumes et mélangez-les avec le tapioca.
2. Préchauffez le four à 80°/th. 2-3. Assaisonnez les filets de poisson, coupez-les en deux, et déposez-les sur une plaque beurrée. Ajoutez 1 c. à soupe de bouillon de légumes. Couvrez la plaque avec du film étirable qui supporte la chaleur et enfournez 10 mn environ.
3. Faites réduire le vin blanc et le vinaigre blanc de moitié. Ajoutez 1 c. à soupe d'eau, puis le beurre coupé en petits morceaux, et mixez. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en sucre (si vous trouvez que c'est un peu trop acide). Réservez au chaud.
4. Déposez les légumes au tapioca au fond de quatre assiettes légèrement creuses. Posez l'omble chevalier dessus, puis servez avec le beurre blanc.

Savoie, Vin de Savoie, Marie et Florian Curtet, Roussette de Savoie 2017, blanc.

PHOTO Jérôme Galland - RECETTE Emmanuel Renaut

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'ÀTABLE N° 135

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR (4 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Repos : 4 h 20 mn ◆ Cuisson : 3 mn

◆ 45 cl de crème fleurette liquide à 30 % MG, bien froide ◆ 180 g de chocolat noir

1. Montez doucement 30 cl de crème au batteur électrique pour obtenir la consistance d'une crème fouettée (juste avant la chantilly).
2. Portez à ébullition la crème restante. Versez-la sur le chocolat noir haché, mélangez à l'aide d'un fouet. Laissez la ganache redescendre en température pendant 20 mn.
3. Ajoutez la moitié de la crème fouettée, incorporez-la délicatement. Versez le reste de crème fouettée, mélangez à nouveau pour obtenir une préparation homogène. Réservez 4 h au réfrigérateur avant de servir.

Sud-Ouest, Vin de France, Causse Marines, Presqu'Ambulles, vin pétillant.

PHOTO Pierre Baëlen - RECETTE Jade Genin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'ÀTABLE N° 135

CÔTE DE COCHON DE CHARTREUSE AU FOIN (2 pers.)

Préparation : 10 mn ◆ Cuisson : 30 mn

◆ 1 côte de cochon ◆ 20 g de beurre ◆ 5 g de sel pour 500 g de viande ◆ foin

1. Salez et poivrez au moulin la côte de cochon. Dans une poêle, faites-la colorer dans le beurre sur toutes les faces.
2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Dans une cocotte en fonte, déposez du foin et versez-y un filet d'eau. Une fois la viande colorée, déposez-la sur le foin, couvrez et terminez la cuisson au four pendant 25 mn.

Savoie, Vin de Savoie, Domaine Giachino, Mondeuse Black Giac 2019, rouge.

PHOTO Jérôme Galland - RECETTE Emmanuel Renaut

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BANANA BREAD

ELLE à TABLE N° 135

KEBBEH DE PAIN AU POULET, PURÉE DE BETTERAVES, PESTO DE FANES DE CAROTTE

ELLE à TABLE N° 135

SORBET AU CHOCOLAT NOIR INTENSE ET AU POIVRE DE TIMUT

ELLE à TABLE N° 135

COCKTAIL CHOCOLAT À LA JAMAÏCAINE

KEBBEH DE PAIN AU POULET, PURÉE DE BETTERAVES ET PESTO DE FANES DE CAROTTES (6 pers.)

Préparation : 1 h ◆ Cuisson : 1 h 15 mn

◆ 7 grosses betteraves crues ◆ 5 grosses pommes de terre ◆ 50 g de beurre ◆ les fanes de 1 botte de carottes ◆ 2 gousses d'ail ◆ 50 g de parmesan ◆ 1/2 citron ◆ 50 g de noix ◆ 1 piment végétarien vert ◆ huile d'olive ◆ 150 g de pain rassis ◆ 1 oignon ◆ 2 c. à café de cumin en poudre ◆ 150 g de pois chiches cuits ◆ 250 g de restes de poulet rôti ◆ 1 bouquet de persil ◆ 1 bouquet de coriandre ◆ 1 bouquet de cerfeuil

1. Faites cuire les betteraves pelées 1 h à l'eau bouillante non salée. Faites de même pour les pommes de terre pelées et coupées en 4, pendant 20 mn. Pelez l'oignon et l'ail.
2. Pour le pesto, rincez, séchez et hachez les fanes (sans les tiges). Mixez-les avec 1 gousse d'ail et le piment hachés, le parmesan, le jus du citron et les noix. Poivrez et ajoutez 3 cl d'huile d'olive. Mixez en versant 7 cl d'huile en filet jusqu'à obtenir la consistance d'un pesto.
3. Au blender, réduisez le pain en fines miettes, réservez. Faites revenir l'oignon coupé en petits dés et 1 gousse d'ail hachée dans une poêle huilée, ajoutez le cumin, le poulet émietté, salez, poivrez. Réduisez les pois chiches en purée très lisse. Mélangez-la avec la viande et les miettes de pain pour obtenir une pâte. Formez 6 bâtonnets de 12 cm de longueur, à disposer sur des piques en bois.
4. Mixez les betteraves cuites pour obtenir une consistance assez liquide. Écrasez les pommes de terre. Ajoutez 25 g de beurre dans chaque purée, salez, poivrez et mélangez les purées.
5. Faites revenir les brochettes dans une poêle à feu moyen, dans un filet d'huile d'olive, retournez-les régulièrement pendant 5 mn.
6. Hachez finement les herbes. Parsemez la purée de coriandre. Recouvrez les brochettes d'herbes avant de dresser.

Rhône, Côtes du Rhône, Vignerons d'Estezargues, Cuvée des Galets 2019, rouge.

PHOTO Grégoire Kalt - RECETTE Maïmouna Diabira

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À TABLE N° 135

BANANA BREAD (6 pers.)

Préparation : 20 mn ◆ Cuisson : 1 h

◆ 240 g de pain rassis ◆ 50 cl de lait ◆ 30 g de beurre + un peu ◆ 3 œufs ◆ 120 g de sucre roux ◆ 1 c. à soupe de cannelle en poudre ◆ 20 cl de crème liquide ◆ 3 bananes très mûres ◆ 60 g de noix

1. À l'aide d'un blender, réduisez le pain rassis en miettes assez fines. Ajoutez le lait, puis le beurre ramolli, et malaxez bien le tout. Fouettez les œufs avec 110 g de sucre et la cannelle. Ajoutez la crème, 2 bananes pelées et écrasées, versez dans le mélange pain/lait/beurre et amalgamez le tout à la spatule.
2. Préchauffez le four à 180°/th. 6. Coupez les noix en deux.Dans une poêle, faites revenir les noix et caramélisez-les avec 10 g sucre, puis ajoutez-les à la préparation.
3. Beurrez un moule à cake, versez la préparation. Pelez la dernière banane, coupez-la en deux dans la longueur, et disposez-la sur la pâte. Enfournez 50 mn avant de déguster chaud, tiède ou froid, avec une boule de glace vanille.

PHOTO Grégoire Kalt - RECETTE Maïmouna Diabira

À TABLE N° 135

COCKTAIL CHOCOLAT À LA JAMAÏCAINE (6 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Cuisson : 15 mn ◆ Repos : 1 h

◆ 75 g de chocolat noir à dessert ◆ 25 g de sucre de canne complet ◆ 1 gousse de vanille ◆ 5 cl de rhum ◆ miel ◆ cacao en poudre ◆ glaçons

1. Dans une casserole, sur feu moyen, portez à ébullition 50 cl d'eau avec le chocolat coupé en morceaux et le sucre, tout en mélangeant pour faire fondre le chocolat. Fendez la gousse de vanille en deux dans sa longueur et prélevez ses graines. Quand l'ébullition est atteinte, ajoutez la gousse et ses graines et laissez bouillir 5 mn tout en mélangeant.
2. Retirez du feu, ajoutez le rhum et laissez refroidir à température ambiante. Versez dans une bouteille et placez au réfrigérateur pendant au moins 1 h.
3. Au moment de servir, versez séparément un peu de miel et de cacao en poudre dans deux assiettes creuses. Trempez successivement chaque coupe dans le miel, égouttez, puis dans le cacao. Filtrez la préparation et répartissez dans les coupes avec 1 ou 2 glaçons. Servez aussitôt.

PHOTO David Japy - RECETTE Audrey Cosson

À TABLE N° 135

SORBET AU CHOCOLAT NOIR INTENSE ET AU POIVRE DE TIMUT (4 à 6 pers.)

Préparation : 15 mn ◆ Prise en sorbetière : 50 mn ◆ Repos : 1 h + 1 nuit
Cuisson : 15 mn

◆ 200 g de chocolat noir à dessert ◆ 150 g de sucre en poudre ◆ 1/2 c. à café de poivre de Timut fraîchement et finement concassé

1. Placez le chocolat coupé en morceaux avec le sucre dans une casserole. Ajoutez 45 cl d'eau tiède et portez doucement à ébullition tout en remuant avec une cuillère. Ajoutez le poivre et laissez bouillir pendant 3 mn. Versez dans un bol et placez celui-ci dans un bol plus grand avec de l'eau glacée, en remuant de temps en temps. Laissez refroidir complètement, filmez au contact, puis placez au réfrigérateur pendant 1 h.
2. Versez la préparation bien froide dans une sorbetière et lancez-la en programme sorbet (50 mn environ). À la fin du programme, versez dans un plat creux et placez au congélateur pour une nuit.
3. Laissez reposer le sorbet 10 mn à température ambiante avant de le déguster.

PHOTO David Japy - RECETTE Audrey Cosson

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'AVENIR DE NOS VINS EST ENTRE NOS MAINS
Nicolas
vigneron en Occitanie
LE VIN
C'EST MIEUX
EN V.O.
#VignoblesOccitanie
Jean-Marc
vigneron en Occitanie

1ÈRE RÉGION VITICOLE DE FRANCE

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS – 30 BIS RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE – 810 029 413 RCS PARIS – SAS AU CAPITAL DE 16.594.157,70 EUROS.

L'OR

Découvrez

L'ALLIANCE PARFAITE
D'ARÔMES INCOMPARABLES

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE